



Menu Saint Valentin

février 2019

Mises en bouches

Dégustations apéritives de saison

*

Saint-Jacques de Dieppe

En carpaccio, chicon, déclinaisons d'agrumes, verveine & yuzu

*

Bar de ligne de la pointe de Bretagne

Coquillages, cresson et sarrasin

*

Foie Gras des Landes de la maison Castaing

En raviole, consommé de volaille de Bresse

*

Veau broutard à la truffe du Périgord

Le contrefilet rôti, céleri-boule
vol-au-vent de blanquette façon demi-deuil

*

Chocolat Valhrona grand cru Taïnorì

Caramel beurre salé

Ce menu vous est proposé au prix de 100€ pp, hors boissons
Formule boissons (verre de champagne, sélection de vins, eaux & café) : 50€ pp

Merci de nous indiquer préalablement les éventuelles allergies ou intolérances.



Valentin's day menu

February 2019

Mises en bouches

Seasonal appetizers

*

Scallops from Dieppe

As a carpaccio, belgian endive, citrus fruits, verbena & yuzu

*

Line-caught seabass from Brittany

Shells, watercress and buckwheat

*

Duck Foie Gras from les Landes by maison Castaing

As ravioli, poultry of Bresse consommé

*

Grain-fed veal with black truffle from Périgord

Tenderloin roasted, celeriac

vol-au-vent of blanquette « *demi-deuil* » fashion

*

Chocolate Valhrona grand cru Taïnorì

Salted-butter caramel

The price for this menu is 100€ pp, without beverages

Drinks package (aperitive, paired wines, coffee, tea and water) : 50€ pp

Please, let us know about any allergies or intolerances beforehand