

Ce menu vous est proposé au prix de 100€ pp, hors boissons  
Formule boissons (apéritif, sélection de vins, eaux & café) : 60€ pp

Merci de nous indiquer préalablement les éventuelles allergies ou intolérances.

*The price for this menu is 100€ pp, without beverages  
Drinks package (aperitive, paired wines, coffee, tea and water) : 60€ pp*

*Please, let us know about any allergies or intolerances beforehand*



**Menu Saint Valentin**

**Valentin's day menu**

**février 2020**



## **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

\*

## **Langoustine & foie gras des Landes**

Rôtie, butternut, piquillos, bisque des têtes

\*

## **Veau broutard à la truffe de Richerenches**

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

\*

## **Chocolat Valhrona grand cru Taïnorì**

Caramel beurre salé



## **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

\*

## **Langoustine & foie gras from Les Landes**

Rasted, butternut, piquillos, bisque sauce

\*

## **Grain-fed veal with black truffle from Richerenches**

French-rack roasted, celeriac

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

\*

## **Chocolate Valhrona grand cru Tainori**

Salted-butter caramel