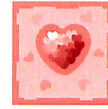




MENU ST VALENTIN



59.00 €

AU CHOIX

- 9 huîtres creuses de Cancale.

- Trilogie de praires farcies, pastillas de chair de crabe au curry et nage de pétoncles au Champagne.

- Foie gras de canard « maison » parfumé à la truffe, pain toasté.

- Tartare de noix de st jacques, bar et saumon en arlequin à l'huile de roquette.

- Poêlée d'escargots de « Corps Nuds » sur un sablé au parmesan aux cèpes et jambon Pata Negra.

AU CHOIX

- Médailles de ris de veau croustillants, poêlée de champignons au jus de morilles.

- Bœuf « Wagyu » snacké au lard Colonnata, étuvée de carottes de sable et pommes Dauphine.

- Cacophonie de foie gras chaud, côte d'agneau et filet de pigeon, nems végétariens et gratin d'épinard.

- Filet de bar sauvage grillé à l'huile de homard et jus de yuzu crumble de légumes au sarrasin.

- Noix de st jacques saisies « aller-retour », émulsion d'épices safranées, risotto au corail d'oursin.

- Gambas décortiquées au saumon fumé, tagliatelle à l'encre de seiche.

AU CHOIX

- La crème brûlée à la cassonade craquante.

- La tarte fine chaude aux pommes dorées, glace spéculoos.

- Le baba au rhum vieux, tartare d'ananas aux épices.

- La tarte ganache chocolat noir, chantilly aux cerises amarena.

-Le nougat glacé au miel et son sorbet framboise.

- Le sablé « Breton » et sa crème au jus de citron frais meringué.

-Les profiteroles à la vanille « Bourbon ».