

MENU ST VALENTIN 59 €

LES ENTRÉES au choix

9 Huitres en dégustation : 6 Cancale N°3 et 3 Gillardeau N°4

Foie gras de canard « Maison ».

- Mi-cuit et son chutney ananas, pain toasté.

Œuf de « plein air » / Cèpes / Pata Negra.

- Poché à la crème de morilles.

St Jacques / Foie gras chaud.

- Poêlé à l'huile de truffe.

Trilogie océane façon « taps »

- Ormeau, couteaux et praires farcies

Chair de crabe / St Jacques / Saumon.

- Tartare en arlequin au jus de yuzu .

Queues de langoustines / Escargots de Corps-Nuds.

- Etuvée de courge et poireaux et lard clonatta, beurre persillé.

LES PLATS au choix

Bar sauvage.

- Filet grillé, légumes glacés à la pistache et citron vert.

Gambas sauvages.

- Tagliatelles à l'encre de seiche au piment fumé.

Noix de St Jacques.

- Poêlées au beurre « Bordier » à l'huile d'olive citronnée.

St Pierre / lotte.

- Emulsion au corail d'oursins, salsa de légumes confits.

Veau.

- Ris et rognon, purée vitelotte à l'essence de truffe, beurre « Bordier » au sarrasin.

Agneau.

- Cotes grillées à la plancha sauce foie gras, crumble de champignons.

Bœuf / Gibier.

- Entrecôte grillée maturée 30 jours minimum en cave, purée de ratte à la truffe.

- Wagyu et filets de pigeon au balsamique, croquettes de pommes de terre aux morilles.

LA CARTE DES DESSERTS