



Saint-Valentin



Amuse-bouche en trilogie 

Tartelette Saint-Jacques de St Brieuc, crème de cardamome fumée
Maki de truite de la Maison Murgat, yuzu et mandarine,
guimauve glacée saveur fruit de la passion

MUSCADET SÈVRE ET MAINE, DOMAINE DE LA PÉPIÈRE, 2022

 Entrées

Fraîcheur de tourteau aux agrumes, avocat grillé,
Caviar de La Maison Sturia, bisque en capuccino, cracker de sarrasin

MUSCADET SÈVRE ET MAINE, DOMAINE DE LA PÉPIÈRE, 2022

Homard rôti au beurre mousseux, chénopode bon-Henri,
citron vert, écume de chocolat blanc fumé

MONTAGNY 1ER CRU "LES COÈRES", DOMAINE MILLEBUI, 2021

Plat 

Canard « sur la braise », artichaut violet façon marinière, coques et champignons

COLLIOURE, "SCHISTES", COUME DEL MAS, 2021

 Desserts

Pré-dessert du chef pâtissier Vincent Thomassin

Litchi et betterave en textures, gel au yuzu et crème vanille de Madagascar

CHAMPAGNE BRUT, BARONS DE ROTHSCHILD

149 € par personne

Accord mets et vins 70 € par personne



Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Renseignez-vous auprès du responsable de la salle à manger.
Origine de la viande : France. Prix nets, taxes et services inclus. Paiements par carte de crédit et en espèces acceptés.