

Menu Saint Valentin 2024

198€

Proposé du mercredi 14 février au lundi 19 février au soir

*chaque «Valentine» recevra un bon cadeau d'une valeur de 70 €
à valoir sur une prochaine réservation*

Amuse-bouche

Noix de Saint-Jacques de la Baie de Morlaix cuite en coquille

Poireau aux fruits de mer, nage dashi et écume marine



Homard bleu rôti, servi tiède

Avocat et minestrone de légumes d'hiver,
jus de carottes lacto-fermenté aux gousses de vanille de Tahiti



Artichaut poivrade cuit et farci aux « Fragola de Sarda » à la truffe « Tuber Mélanosporum »

Espuma au céleri rave, jus de poulet truffé



Bar de l'océan cuit au Teppan yaki

*Pain croustillant à la farce fine de crevettes, caviar osciètre de la maison Neuvic
Capucine et bouillon de crustacés à la citronnelle et combava*



Quasi de veau fermier rôti au sautoir

*Gratin de blettes aux pignons et olives noires de Kalamata, mousseline de patate douce
au parfum d'anis et piment doux fumé, salsifis au sucre Muscavado,
Sauce à la fleur de réglisse*



Pré-dessert de la Saint Valentin

Rafraîchissement aux fruits exotiques



Les douceurs de l'Amour



Mignardises du Figuier de Saint-Esprit



Formule « Esprit du Vin » 80 €

Si vous le souhaitez notre Sommelier, vous propose un accord Mets & Vins