



Saint-Valentin

MENU

AMUSE BOUCHE

ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques normandes rôties, velouté de carottes au gingembre,
éclats de caviar Oscière d'Aquitaine et caresse de yuzu

PLAT

Filet de canette de Challans, enveloppé d'une mousseline de panais à la vanille de Madagascar.
Jus intense sublimé par un caramel à la mandarine

PRÉ-DESSERT

Fraîcheur exotique

DESSERT

BISOU BISOU façon Charlotte, sorbet à la fraise et praliné noisette-chocolat

82 € PAR PERSONNE

Hors boissons. Taxe et service inclus.