



# 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.