

MENU SAINT VALENTIN

190€

Du bout des doigts

Foie gras

De la Pierrière marbré au vin d'épices
Dôme de coing et céleri, quelques légumes pickles

Saint Jacques de la Baie de Seine

En strates de truffes noires, champignons bruns et panais rôtis
Emulsion des barbes

Saint Pierre de la criée des Sables d'Olonne

En douce cuisson. Pulpe de topinambours à la vanille
Caviar osciètre et bisque de crustacés

Pintade de Challans

Farcie aux cèpes
Risotto de petit épeautre et jus perlé au beurre noisette

Brebis

Pané à la truffe Melanosporum
Salade d'endives aux zestes d'orange et huile d'amande

Ananas

Confit et rôti à la citronnelle, sorbet estragon
Nuage coco et rhum de St Marc de Coutais

Délicatesses sucrées

Toute modification de ce menu engendrera un supplément
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France