



# Menu

## SAINT-VALENTIN

77€ TTC / PERSONNE



### MISES EN BOUCHE

Croustillant de sorbet huître de Marennes, crémeux citron  
Rosace de saumon mariné, wasabi et radis  
Tartelette de champignons et potimarrons

### ENTRÉE

Œuf coque sans coque,  
émulsion légère et râpé de truffes Mélanosporum

### POISSON

Noix de Saint-Jacques, beurre blanc aux agrumes,  
zestes de combawa

### VIANDE

Mignon de veau à basse température,  
pommes Anna au thym et crème de foie gras

### DESSERT

Palet de chocolat lacté, marmelade de poire  
et croustillant noisette, crème pralinée  
&  
Mignardises

