

Menu Saint Valentin

Une coupe de Champagne et mises en bouche
Tataki de saumon, sésame et poires
Gougère truffée



ENTRÉES

Carpaccio de Saint Jacques Boulonnaises,
Mangues, Granny smith, crème légère de Coco

Foie gras de Vendée mi cuit au torchon, Chutney ananas gingembre



PLATS

Dos de cerf, Légumes racine, Crémeux de carottes et Curry rouge,
jus au Calvados

Ou

Filet de bar, Céleri rave, Brunoise de légumes de saison,
Chips de poitrine fumée, émulsion Coquillages



DESSERT

Macaron Framboise,
Sorbet citron jaune



80 € par personne