

CARTE SAINT VALENTIN 2024

FOIE GRAS DE CANARD • 140

*Grillé au cédrat confit
Puntarelle et mousseline d'herbes
Anguille fumée marinée au soja*

ASPERGES BLANCHES • 110

*Sabayon à l'orange sanguine
Condiments et jeunes pousses*

COQUILLES SAINT-JACQUES • 160

*Damier à la truffe noire et red meat
Crème aigrelette à la ciboulette*

CAVIAR GOLDEN • 210

*Crèmeux d'oignons doux
Hollandaise soufflée et brioche toastée*

HOMARD BLEU • 160

*Au grill
Morilles, pommes de terre confites au jus de crustacés*

TURBOT • 180

*Pousses marines et coquillages en marinière acidulée
Caviar Golden*

CÔTE DE VEAU POUR 2 • 320

*Rôtie au beurre de truffe noire
Ravioles d'oignons doux fumés
Éclats de ris de veau croustillants au Savagnin et parmesan*

PIGEON DE LA GUERCHE • 150

*Tourte tradition au foie gras de canard
Morille farcie « comme une rôtie »
Mesclun d'hiver à la truffe noire*

FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS • 45

PARIS-BREST • 40

*Noisettes et amandes
Cœur coulant praliné noisette
Sorbet fruits de la passion*

CHOCOLAT • 40

*Soufflé extraordinaire
Sorbet cacao*

LE GRAND DESSERT SAINT VALENTIN À PARTAGER • 90

MENU

SAINT VALENTIN 2024

Servi pour l'ensemble de la table

6 SERVICES. 450€

ASPERGES MALTAISE

Sabayon soufflé à l'orange sanguine

ŒUF PARFAIT

Tartelette aux morilles

Lait de parmesan

LANGOUSTINE

Raviole glacée au jus de crustacés

Bisque voluptueuse anisée

TURBOT

Rôti à l'ail des ours

Coulis d'oseille acidulé à la truffe noire

RÔTISSERIE

Au sucre de rose

Mousseline pourpre, trévisse et jus corsé

DESSERT DES AMOUREUX