



SAINT VALENTIN

DÎNER DU SAMEDI 14 FÉVRIER

COCKTAIL

Champagne, Gin, Violette

MISE EN BOUCHE

Cromesquis d'effiloché de boeuf confit au foie gras,
condiment ail noir

ENTRÉE

Carpaccio de betterave rouge, burrata truffée, crème de cresson, granola aux noix de cajou

LA MER

Noix de saint Jacques grillée, bille de pomme de terre au safran, coulis de persil et tempura,
beurre blanc au savagnin

LA TERRE

Filet de veau rosé, carotte fane glacée farcie au pesto d'amande, condiment orange et gingembre

PRÉ-DESSERT

Glace de sésame noir, espuma avocat, pamplemousse frais, crumble cacao à la fleur de sel

DESSERT

Dôme exotique à la noix de coco, cœur ananas flambé au rhum, glaçage kombawa, sablé breton,
sauce passion à l'huile d'olive

MIGNARDISE

Macaron pétale de rose et litchi

95€

