



Menu de Saint Valentin 125€/pers

Amuses Bouches et champagne

Oignons farci vieux comté et pomme de terre, Truffe noire,
Siphon d'oignons roscoff, bouillon d'oignons et vin jaune

--

Maquereau et jaune confit fumé, poireaux brulés, gribiche

--

Tartelette de homard breton, choux fleur, émulsion de
têtes

--

Duo de wagyu, navet boule d'or, jus réduit

--

Mont d'or et melilot

--

Pomme en textures, citron et glace truffe