

SAINT-VALENTIN 2023

Amuse-Bouche

Ravioles végétales, agrumes, safran

Gâteau d'Oursin, pommes et citron caviar

Smash potatoes, truffes, parmesan

Pêche de Bretagne, algues, pomelos

Pithiviers pigeon

Brie noir, truffe noire, noisettes

Chocolat, lait, sel et poivre

Mignardises

MENU REVEILLON

125

ACCORDS METS & VINS – 6 verres dont Champagne

75

Le chef peut adapter le menu en fonction des allergies et intolérances alimentaires.

Prix TTC nets, service compris / La maison n'accepte pas les chèques / origine viande : France – EU - USA / La liste des allergènes est consultable sur demande

VALENTINE'S DAY 2023

Amuse-Bouches

Vegetable ravioli, citrus fruits, saffron consommé

Sea urchin, apples and lemon caviar

Smash potatoes, truffes, parmesan

Catch of the day from Britain, Kombu, pomelos

Pigeon pithiviers

Black brie, black truffle, hazelnuts

Chocolate, milk, salt and pepper

Mignardises

TASTING MENU

125

WINE PAIRING – 6 glasses, Champagne included

75

Tasting menu can be adapted in case of food allergies.

Prix TTC nets, service compris / La maison n'accepte pas les chèques / origine viande : France – EU - USA / La liste des allergènes est consultable sur demande