

# Menu de la

# Saint-Valentin



## **KIR IMPÉRIAL À LA FRAISE DES BOIS**

*Accompagné de son amuse-bouche*



## **FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ**

*Petit clafoutis de céleri et châtaignes salade mikado*

*ou*

## **CARPACCIO DE THON ALBACORE FAÇON CALIFORNIA ROLLS**

*Crème avocat, sésame*

*ou*

## **9 HUÎTRES FINE DE CARANTEC CADORET N°3**

*Citron bio, vinaigre aux échalotes de Bretagne*



## **HOMARD ET TURBOTIN EN CASSOLETTE**

*Jus safrané, légumes d'hiver*

*ou*

## **FILET DE BŒUF FAÇON WELLINGTON**

*Jus corsé au porto*

*ou*

## **SAINT JACQUES DE DIEPPE SNACKÉES A LA CREME DE TRUFFE NOIRE**

*Pulpe de pommes, croustillant d'herbes fraîches*



## **SURPRISE DE LA SAINT VALENTIN**



## **LE CAFÉ MASSAYA BIO OU THÉ OU INFUSION MARIAGE FRÈRES**

*Accompagné de sa madeleine maison*



## **VIN ROUGE : BORDEAUX AOC CHÂTEAU LANDRIEU 2012**

*ou* **VIN BLANC : ENTRE-DEUX-MERS AOC CHÂTEAU LANLANDE DE TALEYRAN 2015**

*ou* **EAU MINÉRALE PLATE / PÉTILLANTE 50 CL**

# 79€ TOUT COMPRIS