



Saint-Valentin

160 €

Carpaccio de Saint-Jacques des côtes Bretonnes, agrumes,
caviar vintage de la maison Sturia, quelques pousses

Hommage d'un breton à l'Auvergne et à la Bretagne :
Raviole de champignons, homard bleu, velouté de lentilles vertes du puy

Foie Gras des plaines de Limagne snacké,
velouté de potimarron, émulsion de bouillon de poule Truffé.

Le pigeon des Deux-sèvres : le filet roti et servi rosé, la cuisse farcie et
confite, céleri, pomme Granny-Smith, truffe noire, jus des coffres

Assiette de fromage d'ici et d'ailleurs
sélectionnés et affinés par la maison Bordier.

Jeux de textures autour de la noix de coco et du kalamansi

Chocolat lacté Jivara, cacahuète, citron



Menu avec Boissons Comprises 210 €

Cocktail de l'auberge au champagne

Accords mets et vins de nos sommeliers
(4 verre de 10 cl)

Coupe de Champagne « Deutz »
(supplement 10€)