



Saint-Valentin

190 €

Homard des côtes Bretonnes, quinoa acidulé aux agrumes,
caviar vintage de la maison Sturia, quelques pousses

Hommage d'un breton à l'Auvergne et à la Bretagne :
Raviole de champignons, saint-jacques snackée, velouté de racine de persil.

Foie Gras des plaines de Limagne snacké,
Topinambour en déclinaison, émulsion de bouillon de poule Truffé.

La canette de la maison Mieral : le filet rôti et servi rosé, la cuisse 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.

Vacherin contemporain à la vanille de Tahiti et maracuja

Chocolat lacté Jivara, pomme, sarrasin

Menu avec Boissons Comprises

250 €

Accords mets et vins de notre sommelier
(4 verre de 10 cl)

Coupe de Champagne « Deutz »