



Saint-Valentin

190 €

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

L'œuf de poule bio de Léa Fargeas cuit à 63°, pépites de foie gras des plaines de
Limagne, potimarron, émulsion de bouillon de poule à la truffe noire

Turbot sauvage confit au beurre ½ sel, épinards juste tombés,
quelques champignons, sabayon acidulé au cèpe.

Le bœuf Salers : le filet rôti et servi saignant, la joue et la queue confite et
effilochée en gratin de macaroni à la truffe, céleri,
réduction de jus de cuisson

Brillat-Savarin truffé.

Jeux de textures autour de l'ananas et du fruit de la passion

Chocolat lacté Jivara, banane frécinette, cacahuète



Menu avec accord mets et vins

250 €

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

Coupe de Champagne « Deutz »
(supplément 10€)