Menu Saint-Valentin

Carpaccio de Saint-Jacques des côtes Bretonnes,
tartare de mangue acidulé à la passion, cacahuète,
caviar vintage de la maison Sturia, quelques pousses

****

Lieu jaune de ligne des côtes Bretonnes confit au beurre ½ sel,
artichaut, sarrasin, coquillages, marinière émulsionnée au beurre de gingembre

****

L'esprit d'un pot au feu de foie gras des plaines de limagne poêlé,
quelques légumes, truffe mélanosporum.

****

Filet de veau de lait de pays rôti et servi rosé, gratin de macaroni à la truffe,
jus de viande façon Périgueux

****

Saint-Nectaire truffé, salade de mache vinaigrette à la truffe.

****

Jeux de textures autour du citron et de la noisette du Piémont

****

Une Rose….au parfum de rose, et litchee

195 €

Menu avec accords Mets et Vins

Menu avec 6 verres de vin en accords sélectionnés par nos sommeliers

270 €