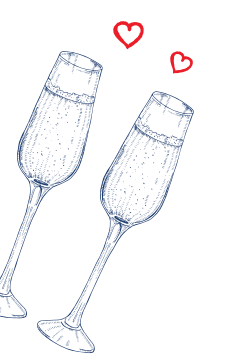




Menu Saint Valentin

Menu Saint Valentin - 75€

Avec un accord mets et vins - With food and wine pairing + 35€

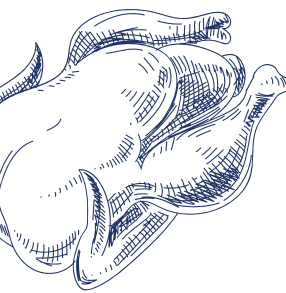


Cocktail des Amoureux - *Lovers' Cocktail*

Carpaccio de Saint-Jacques Bretonnes,
Minestrone de légumes, fine gelée truffée, cappuccino végétal

*Breton scallop carpaccio,
Vegetable minestrone, delicate truffle jelly, plant-based cappuccino*

Michel Dutarte APC Pouilly fumé 2024 Sauvignon



Volaille de Bresse Henri IV,
Désossée et farcie au Sauternes, Ravioles de crustacés,
Epinards, Courgettes, sauce Homard-Sauternes

*Henry IV-style Bresse poultry,
Boneless poultry stuffed with Sauternes, Shellfish ravioli,
Spinach, Zucchini, Sauternes lobster sauce*

Grezan AOC Pays d'Oc 2024 Chardonnay



Pomme d'amour
Pommes caramélisées, Cœur crémeux, Ganache pomme-vanille
Glaçage rouge rubis

*Love apple,
Caramelized apples, Creamy center, Apple and vanilla ganache, Ruby red glaze*

Pineau des Charentes Maison Lhéraud Ugni Blanc



Café et ses mignardises - *Coffee and petits fours (L/G)*
Eau filtrée plate ou pétillante - *Still or Sparkling water*