

Saint-Valentin

M E N U

- Apéritif -

Une coupe de champagne par personne

- Amuse-bouche -

Haddock, citron noir, lait ribot, feuilles d'huitre

- Entrée -

Homard rafraichis, betterave, grenade, hibiscus

- Plat au choix -

Saint-Jacques, huile de ciboulette, barde, racines

Ou

Joue de boeuf, céleri, vin rouge, truffe

- Prédessert -

Clémentine, sponge cake, cointreau

- Dessert -

Pavlova, rose, litchi, yaourt

Café ou thé et eaux inclus

Prix par personne : 110 €

Prix nets en euros, taxes et service compris