

# 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