

Saint-Valentin 2026
Menu 98 € / personne
Hors boissons

Canapés

Le soufflé,

Crème légère au champagne, caviar.

La langoustine :

Croquante, citron Meyer, bisque légère.

Fondante, Granny Smith, céleri branche, crumble nori.

La noix de coquille Saint-Jacques de nos côtes :

Rôtie, émulsion champagne brut Devaux, touche iodée.

La pouarde

Le suprême rôti, truffe noire, variation de céleri, sauce Albuféra.

Fougérus

Mascarpone et noix, espuma de laitue.

Prédessert.

La pomme :

*Rôtie sur un streusel noisette, caramel galanga, gel pomme,
glace yaourt.*



Acompte à la réservation 50 %

