



## Saint-Valentin

110 €

Mise en Bouche

\*\*\*\*\*

Grosse langoustine des côtes Bretonnes rôties,  
Agrumes, caviar d'Aquitaine

\*\*\*\*\*

Aiguillette de Saint-Pierre saisie au beurre ½ sel, sarrasin, velouté de panais,  
topinambours, jus de volaille corsé

\*\*\*\*\*

Duo d'Œuf de Poule Fermier de Léa cuit à 63° et foie Gras grillé,  
Mousseline de potimarron, sauce suprême émulsionnée.

\*\*\*\*\*

Le Filet de canette rôti et servi rosé,  
Mousseline de Céleri, cromesquis de pomme de terre et trompettes,  
Jus de viande à la truffe noire.

\*\*\*\*\*

Assiette de fromage d'ici et d'ailleurs  
sélectionnés et affinés par Olivier Nivesse.

\*\*\*\*\*

Texture de chocolat lacté Jivara, sorbet Kalamansi.

\*\*\*\*\*

Mignardises



## Menu avec Boissons Comprises 140 €

Coupe de Champagne « Deutz »

\*\*\*\*\*

Anjou  
Ivoire  
Château Soucherie

\*\*\*\*\*

Chablis  
vieilles vignes  
Etienne DEFAIX

\*\*\*\*\*

Château Martet  
Bordeaux Sainte-Foy  
Vinifié par Louis MITJAVILLE

\*\*\*\*\*

Coupe de Champagne « Deutz »  
(supplement 10€)