



# Saint-Valentin

## 120 €

Mise en Bouche

\*\*\*\*\*

Saint-jacques des côtes Bretonnes marinée au citron vert,  
crèmeux de Choux-Fleur, agrumes, caviar d'Aquitaine

\*\*\*\*\*

Hommage d'un breton à l'Auvergne et à la Bretagne :  
Chou farci au homard, jus de volaille infusé aux carapaces

\*\*\*\*\*

Duo d'Œuf de Poule Fermier de Léa cuit à 63° et foie Gras grillé,  
Velouté de Champignons, Emulsion de bouillon de Poule Truffé.

\*\*\*\*\*

Le pigeon des Deux-Sevres,  
Mousseline de Céleri, légumes du moment, pomme darphin  
Jus corsé à la Truffe noire.

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Rencontre entre les agrumes et le chocolat lacté Azélia

\*\*\*\*\*

Mignardises



## Menu avec Boissons Comprises 150 €

Coupe de Champagne « Deutz »

\*\*\*\*\*

Pouilly Fumé  
Les vallons  
Michel et david BAILLY

\*\*\*\*\*

Saint-Joseph  
Domaine COURBIS

\*\*\*\*\*

Les Creisses  
Vin de pays d'Oc  
Philippe CHESNELONG

\*\*\*\*\*

Coupe de Champagne « Deutz »  
(supplement 10€)