

Menu de Saint-Valentin de la Côte Saint-Jacques

Amusette chaude

*

Foie gras de canard poêlé, tartelette acidulée, mille-feuilles de céleri et canneberge

ou

Ile flottante au caviar "Kristal", gelée d'ail noir et crème légère au raifort

*

Duo de Turbot breton et Truffe « Melanosporum »

*

Noix de saint-Jacques poêlées au poivre sancho, légumes oubliés en texture,

Et champignons sauvages, sauce à la Piron

*

Œuf de poule dans son nid douillet et truffe blanche en capuccino

*

Cœur de ris de veau au gingembre, petits oignons, rhubarbe et radis roses

*

Fromages de France

*

Le dessert de la Saint-Valentin « Pomme d'Amour »

Menu servi le Mercredi 14 Février au déjeuner et au dîner

Prix du menu à 5 plats (entrée, 4 plats, fromages et 1 dessert) 295 € par personne (hors boissons)

Prix du menu à 4 plats (entrée, 3 plats, fromages et 1 dessert) 232 € par personne (hors boissons)

Nos sommeliers vous proposent l'accord parfait entre les plats de votre menu et les vins

(sur la base d'un verre de 8 cl de vin par plat)

Pour le menu à 5 plats : 120 € par personne

Pour le menu à 4 plats : 105 € par personne

