MENU SAINT-VALENTIN 2024

190€/personne hors boisson

Délices de bienvenue

L'oeuf « La Rosière »
truffe Mélanosporum

Caviar de coques « Oscietre Prestige »
condiments et jeunes pousses

Noix de coquilles Saint-Jacques
cèpes « dans tous ces états »

Crevettes « Obsiblue »
nage parfumée

Turbot « de nos côtes »
ravioli, truffe Mélanosporum, épinard

Caille « fermière »
haricot « coco », mousserons, sucrine

Brebis « Tome de Garde »
gelée de coing, figue, fleur, noix

Abricot
souvenir au parfum de lait d'amande

Chocolat grand cru « Talakalum »
gingembre confit, citron vert

Douceurs et friandises