



Saint-Valentin



95€

Amuse-bouche

Tartelette de topinambour à l'huile de truffe

Entrée

Carpaccio de Saint-Jacques normandes et betterave Chioggia,
gel de clémentine et crème acidulée

Terre

Noix de veau en croûte de feuilletage, ratte truffée et gnocchis de
pomme de terre, jus court

Mer

Médailillon de cabillaud au condiment agrumes, mousseline de
butternut aux quatre épices, légumes d'hiver glacés, sauce mikado

Coin Gourmand

Cœur chocolat grand cru Cacao Barry et gingembre confit

Option végétarienne disponible sur demande