

MENU Saint-Valentin

60 €



Amuse-bouche



Raviole de homard bleu, bouillon de homard juste réduit au gingembre

Ou

Foie gras de canard poêlé, dans un consommé corsé et betterave chiogga



Dos de cabillaud « skrei » mousseline de fenouil et légumes croquants

Ou

Filet bœuf juste saisi sauce aux truffes, galette de pommes de terre et champignons



Assiette de fromages régionaux

Ou

Faisselle de fromage blanc



Pré-déssert

Macaron framboise



Financier, crèmeux chocolat Gianduja, compoté de mangues

Ou

Le crèmeux citron de mon enfance, sablé breton et meringue pavlova

