

Menu Saint-Valentin à 158€ ttc

Mercredi 14 Février 2018

Menu servi avec deux verres (15cl) de vin ou de champagne

*Menu served with 2 glasses (15cl) of your choice of wine or champagne
from the following selection:*

Champagne Ayala

Chablis AOC Savary

Lalande de Pomerol AOC Château la Croix Chaigneau

Apéritif

*Coupe de champagne Ayala et sa mise en bouche:
Bonbon de chocolat Xocopili au foie gras de canard
et mangue confite, écrasé de framboises comme un chutney
Aperitif: Glass of Ayala champagne and appetizer:
Chocolate candy with duck foie gras and preserved mango,
and raspberry chutney*



*Tartare de bar, pickles de radis noir,
fine gelée de coquillages et crème d'oursin
Diced sea bass, black radish pickles,
shellfish jelly and sea urchin cream*



*Coquilles Saint-Jacques de Port en Bessin, risotto de céleri-rave
et châtaignes, bisque de homard en émulsion
Scallops from Port en Bessin pan fried,
celeriac and chestnut risotto, lobster sauce*



*Sorbet litchi et pétale de rose, champagne
Litchi and rose petal, champagne*



*Médailon de veau au sautoir, réduction d'un Jurançon aux
écorces de pomelos et coriandre fraîche, gnocchis de pommes de
terre rôtis dans un beurre cru aux grains de sel
Veal cushion pan fried, reduced sauce with sweet wine, pummelo bark
and fresh coriander, roasted potato gnocchis in salted butter*



*Dessert à partager : Crèmeux coco, caramel, fruits de la passion
Dessert to share: creamy coco caramel, passion fruits*



*Café et ses chocolats
Coffee and chocolates*

Boissons comprises – drinks included