

*Menu*

# SAINT-VALENTIN

## MISE EN BOUCHE

COQUILLES SAINT-JACQUES

SNIACKÉES

crémeux de topinambours,  
fraîcheur mangue & passion

MÉDAILLON DE LOTTE RÔTI,

haricots blancs fondants, salicornes et  
coquillages, bisque de crustacés

PAVÉ DE DOS DE CERF SAISI AU  
SAUTOIR,

légumes du maraîcher,  
jus noir corsé

PRÉ DESSERT

DESSERT

Litchi & framboise en harmonie

MIGNARDISES

80 EUROS\*



\*PAR PERSONNE