

*Menu*

# SAINT-VALENTIN

MISE EN BOUCHE

## COQUILLES SAINT-JACQUES SNACKÉES

crèmeux 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

## PRE DESSERT

## DESSERT

Litchi & framboise en harmonie

## MIGNARDISES

80 EUROS\*



\*PAR PERSONNE