



MENU SPÉCIAL **SAINT-VALENTIN**

125.- p/p

+ 1 coupe de Laurent Perrier
Brut ou Rosé

CREVETTE ET OURSIN

Tartare de crevette Obsiblu, condiment d'oursin au gingembre et citronnelle, douceur de topinambour



CANNELLONI DE CÉLERI-RAVE

Farce aux écrevisses, gaspacho de crustacés, huile de curcuma, mousseline de chou-fleur



DEMI-HOMARD BLEU DE BRETAGNE

Pommes de terre Bonnotte au consommé et baie rose, purée de panais au curry vert et citron, chips de sauge



FILET DE BŒUF

Pressé fondant de pommes de terre truffées, suis d'épinards au beurre noisette, jus truffé



MACARON À L'EAU DE ROSE

Tartare de fruits exotiques, shiso purple et citron vert