



DÎNER DE LA SAINT-VALENTIN
VENDREDI 14 FÉVRIER

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES

En carpaccio, mousseline de céleri « Monarch », vinaigrette au curry.

ŒUF DE POULE

Cuit mollet, crème d'asperge verte et truffe noire.

SAINT-PIERRE DE PETIT BATEAU

Confit à l'huile d'olive, déclinaison de carottes au gingembre, huile de coriandre.

VOLAILLE DE BRESSE

Suprême rôti, salsifis et panais à la Cazette, jus de rôti.

BABA AUX AGRUMES

Glace à la pistache de « Bronte ».

290€ par convive, hors boissons