

# MENU SAINT-VALENTIN 148€

---

L'amuse-Bouche

La soupe aux truffes façon Paul Bocuse.

\*\*\*\*\*

La salade de homard Breton,

Sauce vierge aux fruits de la passion et citron vert,

Radis colorés et fleurs de la famille Bastelica.

\*\*\*\*\*

La sole au beurre meunière, coques marinières,

Crèmeux de potimarron au gingembre et cerfeuil tubéreux.

\*\*\*\*\*

Granité au yuzu et kumquat confit,

Eau de vie, cédrat de la maison Brana.

\*\*\*\*\*

La pintade fermière de la maison Dublanc à la truffe noire,

Jus infusé au thym, pommes de terre confites au beurre.

\*\*\*\*\*

Le pamplemousse,

Rose, vanille et sorbet au Champagne.

\*\*\*\*\*