



Menu de la Saint-Valentin

Entrée, deux plats, un dessert : 49€

Foie gras mi-cuit, déclinaison de kiwi et jasmin, bescoïn tiède

ou

Ceviche de poisson, huile de pistache et yuzu, grenade, sorbet de ce même fruit



Lasagnes de la mer à notre façon, crémeux de crustacés,
poireaux confits à la châtaigne, riz noir soufflé



Le canard dans tous ses états, magret rôti, nems de cuisse confite, jus court au foin,
tatin d'endives, pommes pont neuf au lard et romarin



Assiette de fromages (supplément 6€)



Love choc à partager autour de la rose, crémeux chocolat Jivara, confit de framboise,
biscuit à la noisette, yaourt glacé de Saint-Malo



Petite attention pour les amoureux