



# MENU DE SAINT VALENTIN

Mercredi 14 février 2024

Noix de Saint-Jacques  
de la Baie de Saint-Brieuc  
à cru | bergamote | ciboule | caviar

Belle langoustine  
des côtes bretonnes  
rôtie | chou vert | sabayon à l'estragon

Chateaubriand mûré  
en cocotte | potimarron | truffe noire

Brie de Meaux fermier  
aux truffes et affiné par nos soins

Chocolat grand cru Tanzanie  
praliné noisette | vanille de Tahiti  
de chez Alain Abel

240 € par personne  
Accord mets et vins 120 €

