

MENU SAINT-VALENTIN

VENDREDI 14 FÉVRIER

Les prémices

~~~

### Cap à l'Ouest

Saint-Jacques au naturel, caviar Baeri  
Corail et caviar séché  
Sauce verjus perlée aux œufs de brochet

~~~

L'huître de mon enfance

Marennes-Oléron dans sa coquille
Pochée sur la braise et fumée au sapin
Raviole au goût de celle-ci
Vin blanc et beurre demi-sel de Savoie
Poivre mignonette

~~~

### Le cardinal des mers

Homard en deux façons  
Fregola à la citronnelle, jus de homard au curry vert  
Pamplemousse et citron vert

~~~

Reblochon fermier foisonné et fumé au Sapin

~~~

### Fraîcheur d'agrumes

~~~

Soufflé à partager

Soufflé au sarrasin, praliné
Glace à la truffe noire melanosporum

~~~

### Mignardises

160€ par personne - Hors boissons