



Menu de la Saint-Valentin

LA SALADE « ÉVEIL DES SENS »

Contexture de jeunes pousses et fleurs de notre région, vinaigrette à la moutarde d'Orléans, grattons de lard d'Arnad



LE TOURTEAU DE BRETAGNE

En rémoulade onctueuse au céleri rave, corail en consommé nuancé de cacao, caviar Osciètre



LE SANDRE

Tout juste rôti sur la peau, juxtaposition de blette à l'échalote confite et Pedro Ximénez jus des arêtes vivifié de vanille de Veracruz



LE PALERON DE BŒUF « WAGYU »

En variation, simplement grillé et en agnolottis, sauge



LE LAIT FERMIER

Tout en souplesse, ananas souligné de poivre de Malabar et noix de coco

