

Menu

Saint-Valentin

Apéritif au champagne

*Homard breton tranché,
caressé de caviar de France, écume de homard*

*Caille au sautoir, calissons au potiron,
carottes en écailles de cardamome*

Pomme château confite, crème d'Isigny survolée de truffes

*Bœuf le filet snacké, slicé aux aromates,
escorté d'un gâteau de betteraves*

Exotisme d'ananas et mangue à la vanille

*Tendresse de chocolat lacté,
glace amaretto*

Sensualité de citron meringué

Menu 160 €

Accord avec les vins 220 €

CHEZ  MICHÈLE