



# *Menu de la Saint-Valentin*

**159€**

## **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 Oscière



## **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

