

MENU

Saint-Valentin

130€ PAR PERSONNE

VENDREDI 14 FÉVRIER SOIR - SAMEDI 15 FÉVRIER MIDI ET SOIR



LA MISE EN BOUCHE

Le Tourteau - Chou-Fleur - Gelée de carcasse - Truffe

LE GRONDIN - L'ENCORNET DU BÂTEAU "FURY"

Comme une tarte - tartare d'algues - caviar osciètre - Poutargue de Navet

LA NOIX DE SAINT-JACQUES PIQUÉE D'ORMEAUX

Galette croustillante de pied de cochon et wakamé - velouté des barbes au ponzu

LA SOLE DE NOS CÔTES NORMANDES - HOMARD - TRUFFE

glacée dans un beurre de truffe - poireau crayon du jardin

LE BOEUF D'EXCEPTION MATURÉ 60 JOURS À LA BRAISE DE POMMIER

Raviole de joue de bœuf d'une nuit - moelle - truffe - jus aux huîtres

LE CHÈVRE "D'ICI" TRAVAILLÉ COMME UN NOUGAT

Tuile craquante au piment d'espelette

OU

LE PLATEAU DE FROMAGE AFFINÉS DE LA MAISON BORDIER

Supplément 15€

LA MANGUE - COCO - PASSION

Fine coque meringuée - pralin coco - mousse légère cardamome verte - fraîcheur lait ribot



ACCORD METS ET VINS 3 SERVICES 44€

ACCORD METS ET VINS 5 SERVICES 70€