

## Menu Saint Valentin 14 et 15 février 2020

Saveurs d'ici & d'ailleurs à l'apéritif

Mise en bouche

### *Pour débiter*

Œuf parfait | jambon Bellota | bouillon crémeux de champignons | coco de Paimpol | truffe noire de région

### *Ensuite*

Skrei cuit doucement | pâte de citron | pressé de légumes d'hiver | beurre de yuzu

### *Puis*

Quasi de veau basse température puis grillé | carotte de région en déclinaison | épinard jeune pousse gingembre | jus de veau perlé au satay |

### *Et*

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs, supplément 9 €

### *Pour finir*

Finger chocolat marron | pralin chocolat blanc | sorbet clémentine

### *Mignardises*

70 € hors boissons    Ou    100 € toutes boissons comprises  
( Apéritif cocktail St Valentin et accord mets et vins « 3 verres, 12 cl » ou tout au champagne « 1 bouteille, Carte d'Or de Drappier / 2 pers » | eau minérale | café, thé ou infusion )

Menu unique disponible pour les diners du vendredi 14 et du samedi 15 février 2020