



## » — SAINT-VALENTIN — ‹

MENU SERVI à DINER Le SAMEDI 13 FEVRIER 2016  
à DEJEUNER et à DINER le DIMANCHE 14 FEVRIER 2016

Mise en bouche

\*\*

Le pressé de foie gras et magret,  
vinaigrette de topinambour à l'huile de truffe

\*\*

Le tronçon de lotte rôtie,  
risotto à la mangue et jus de passion

\*\*

Le grenadin de veau rôti à la vanille,  
purée de charlotte à la fève de Tonka

\*\*

La tranche de Saint-Nectaire fermier,  
salade d'endives aux noix et Granny, sirop de betterave rouge

\*\*

Le sablé breton, crème chiboust vanillée et caramel de banane,  
crème glacée au rhum

PRIX DU MENU : 70 euros par personne, hors boissons