

Menu de la Saint-Valentin

119€

Mise en bouche

Marbré de foie gras à la truffe noire, betteraves et noisettes croustillantes

La coquille Saint-Jacques de Port-en-Bessin, essence de poireaux étuvés, nage réduite

Noix de veau juste rôtie, persil et yaourt, jus de carcasse au vin de noix

Pré-dessert

Cœur pour deux, caviar de cacao, caramel fondant et ganache glacé cacahuètes

Mignardises

Plateau de fromages, supplément 15€

Forfait accord mets & vins, 40€ par personne

Prix net service inclus

Menu de la Saint-Valentin

119€

Amuse-bouche

Homemade foie gras with black truffle, beets and crispy hazelnuts

Scallops from our coasts, steamed leek, reduced seafood juice

Lightly roasted veal loin, parsley and yogurt, cooking juice with walnut wine

Pre-dessert

Heart for two, cocoa caviar, molten caramel and frozen peanut ganache

Mignardises

Cheeses platter, supplement 15€

Food & wine pairing menu, 40€ per person

Net prices, service included