



MENU DÉGUSTATION de la Saint-Valentin

DU VENDREDI 13 AU LUNDI 16 FÉVRIER

Chaque «Valentine » recevra un bon cadeau
d'une **valeur de 70 €** à valoir sur une prochaine réservation

248 €

*(Possibilité de commander sans le plat Médaillon de homard, pour 198 €,
sauf le samedi 14 février au diner)*

Amuse-bouche

Crevettes Obsiblu dans un pain croustillant

jus de carottes lacto-fermenté aux gousses de vanille de Tahiti

-

Caviar Baeri de la « Maison Neuvic »

Noix de Saint-Jacques de la Baie de Morlaix

En carpaccio, kaki "Permison", fruit de la passion et perles
de caviar citron, coulis de papaye aux épices

-

Médaille de homard bleu rôti au sautoir

Lasagne « black and white » avec ses pinces, topinambour blanche, capucine et courge,
jus de curcubitacée

-

Truffe « Tuber Mélanosporum » comme une tartelette

Céleri rave rôti, fine tranche de boudin blanc truffé,
espuma de racine et coulis au jus de truffe

-

Poularde « Affinée » de la Cour d'Armoise

Suprême rôti, mousseline de carottes des sables aux zestes de mandarine et combava,
falafel de lentilles vertes, raïta,
Cuisse confite aux cèpes et girolles en habit de blette, jus simple

-

Pré-dessert de la Saint Valentin

Cœur aux saveurs de fruits exotiques, granité aux fleurs d'hibiscus

-

La douceur de l'Amour réalisé par « Clara »



Pour une expérience gustative complète,
notre Sommelière Emy vous propose un accord Mets & Vins

FORMULE "ESPRIT DU VIN"

80 € (5 VERRES)

64 € (4 VERRES)

 **Le FIGUIER** *de* SAINT-ESPRIT