



Dîner de la Saint-Valentin
14 février 2022

Gambas de Palamos, segments de tangelo, citron meyer
du verger Schaller, litchi de la Réunion, pissenlit blanc ;
velouté onctueux de panais à l'huile d'olive Santa Tea Nero.

Biscuit de foie blond / truffe noire Melanosporum ;
petit épeautre du Pays de Sault, oignons doux de Roscoff, Morteau.

Pagre cuit entier au four sur un lit d'algues sauvages
des côtes du Croisic –
butternut et fruits de la passion.

Beurre Nantais.

Bouillon glacé de poireaux brûlés, couteaux, praires et vernis.

Chantilly de pomme de terre, haddock.

Le dessert des Amoureux.

155€