

# Menu Saint-Valentin

## AMUSE-BOUCHES

Tartelette de chair d'araignée de Saint-Malo  
Gravlax de Saint-Jacques, caviar oscière de la maison Prunier  
Accompagné d'une coupe de Champagne Moët & Chandon rosé

## ENTRÉE

Carpaccio de langoustines, julienne de radis bleu  
marinée au ponzu, gel d'agrumes

## PLAT

Fillet de turbot poêlé au beurre Bordier,  
douceur de butternut et bisque crémée

## DESSERT

Le cœur : entremets vanille et fruits rouges

## MIGNARDISES

Macarons et chocolat à la fleur de sel

**120€ par personne  
Eaux et café inclus**