



MENU

Saint - Valentin 

MENU

Saint - Valentin 

41 €*

**hors boissons*

Amuse-bouche à partager

Nage de coquillages au bouillon léger Umami

ou

Ravioles au canard Sud-Ouest, crème au foie gras

Médailillon de lotte de nos côtes juste nacrée, jus d'arêtes au champagne

Risotto d'épeautre et légumes du moments

ou

Moelleux de veau du pays cuit « basse température »,

jus gras pomme-gingembre

Millefeuilles de pommes de terre croustillant et légumes du moment

Cœur croquant chocolat noir Valrhona, passionnément poivré

À partager en "tête à tête"

Supplément 20€ / personne

Le Bar entier rôti et découpé devant de client

ou

La côte de bœuf maturé à la plancha



MENU

Valentine's Day 

MENU

Valentine's Day 

41 €*

**drinks not included*

Appetisers to share

Shellfish stew in light umami broth

or

South-western duck ravioli with foie gras cream sauce

Medallion of monkfish from our pearly white shores, champagne fish stock

Spelt risotto with seasonal vegetables

or

Slow-cooked local veal, apple and ginger gravy

Crispy potato millefeuille with seasonal vegetables

Crunchy heart Valrhona dark chocolate, passionately peppered

To be shared in a 'one-on-one' setting

Supplement €20 per person

The whole bar roasted and carved in front of the customer

or

Grilled matured rib of beef