

## LE GRAND MENU DES AMOUREUX

Servi le Samedi 14 Février 2026 au dîner  
Menu à 115 euros

### À partager...

Un **CROQUE** jambon beaufort **TRUFFE** noire

### Puis, pour commencer...

#### **BAR et CAVIAR**

Lamelles de bar tranché à cru, betterave et burrata,  
cardamome noire pour réchauffer,  
huile d'aneth, quelques grains de caviar pour saler

### Poursuivre...

#### **NOIX DE SAINT-JACQUES**

Juste raidies par un bouillon de pot au feu iodé,  
minestrone de légumes d'hive

### Se reposer...

Sorbet **MAIN DE BOUDDHA** arrosé de **GIN** Vadrouilleur, Sault

### Encore...

#### **HOMARD**

Le Roi des crustacés cuisiné au cacao et vin de Xérès,  
chutney aux fruits d'ici et d'ailleurs, pakchoï

### Continuer...

#### **REBLOCHON** « diablement » **TRUFFÉ**,

confiture de cerises noires

### Conclure...

**ANANAS** Pain de sucre mis en raviole, crémeux chocolat  
coriandre, sorbet ananas, granité coco, vinaigre balsamique,  
ablé breton chocolat

