

Menu de Saint-Valentin de la Côte Saint-Jacques

Amusette

*

Artichaut croquant et truffe noire "Tuber Melanosporum"

Ou

Ile flottante au caviar "Kristal", gelée d'ail noir et crème légère au raifort

*

Marbré de barbue safrané, duo de carottes et pissenlit

*

Les noix de Saint-Jacques en couleur pourpre

*

Homard "Pattes bleues" polenta au citron, émulsion à l'Arabica

*

Bœuf wagyu grillé au barbecue, paleron de veau confit,
chou-fleur meunière et condiment épicé

*

Fromages de France

*

Fraicheur d'agrumes à la Mandarine Impériale

*

Le roi de nos forêts en entremets

Servi le mardi 14 février 2023 pour le dîner

Menu gourmand (entrée, 3 plats, fromages et 2 desserts) 232 € par personne (hors boissons)

Grand Menu JML (entrée, 4 plats, fromages et 2 desserts) 272 € par personne (hors boissons)

Nos sommeliers vous proposent l'accord parfait entre les plats de votre menu et les vins
(sur la base d'un verre de 8 cl de vin par plat)

Pour le menu gourmand : 100 € par personne

Pour le Grand Menu : 116 € par personne

