



1er rendez-vous dans son écrin de glace

LANGOUSTINE & ROYAL BELGIAN CAVIAR

Marinée au vinaigre d'agrumes & huile d'olive "Nobleza Del Sur"
Croquant/Moelleux de chou-fleur & romanesco
Rappée de bergamote fraîche



TRUFFE NOIRE « MELANOSPORUM »

Appelée aussi le « Diamant Noir » !
Tagliatelles fraîches à l'encre & poireaux maraîcher de Desnié
Noix de Saint Jacques juste snackées
Jus des bardes & truffe rappée



HOMARD BRETON & L'OIGNON « AUTHENTIQUE ! »

L'oignon est confit entier, oublié dans le four toute la nuit ...
Accompagné de jeunes poireaux & petits lardons croquants
Les pinces décortiquées & coulis de crustacés



BAR "DE LIGNE"

Walter Dubois nous les amène du nord de la Bretagne, d'Erquy jusqu'ici
Le filet rôti sur peau
"Persillade" de couteaux & céleri vert
Marinière de coquillages & crème de céleri fumé au foin (supplément entrée :15€)

Ou

PIGEON "ROYAL D'ANJOU"

Cuit tout doucement puis rôti à feu d'enfer
Cuisses confites toute la nuit avec les abattis
Butternut & trompettes de la mort
Œuf de caille poché au Pinot Noir & sauce "façon Meurette" au cassis de Bourgogne



DÉGUSTATIONS DE FROMAGES AFFINÉS AU LAIT CRU

Supplément 12€ ou 6€ à la place du dessert



COLLECTION SAINT VALENTIN 2021

Les Gourmandises de Louca

Poire confite à la vanille & marrons glacés
Chocolat lacté de chez Benoit Nihant & streusel
Nuage aux délicats parfums de topinambour
Sorbet Châtaigne