



*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



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