

**MENU SAINT-VALENTIN 2019**

350.-/personne

**L'AMUSE-BOUCHE**

**LES BERLINGOTS ET LA TRUFFE NOIRE**  
coeur coulant comme une fondue  
consommé cristallin aux champignons, thé Pu'Erh millésimé  
shiso vert

**LE HOMARD BRETON**  
rôti au beurre de crustacés  
déclinaison de céleri boule de pays  
consommé infusé au café Bourbon Pointu de la Réunion  
cannelier-feuille

**LE BAR DE LIGNE AU CAVIAR OSCIETRE**  
comme l'aimait mon Père, Jacques PIC – 1971 –

**LE BŒUF DU VAL D'HÉRENS**  
mariné au poivre Phu Quoc, grué de cacao et saké  
pressé de salsifis et mousseline de panais  
jus corsé

**LE BRIE DE MEAUX A LA TRUFFE**

**LE MILLE FEUILLE BLANC**  
crème légère à la rose de Damas  
confit au pamplemousse