

# Saint-Valentin

*Menu*

Apéritif



Noix de Saint Jacques de la baie de Saint-Brieuc,  
pomme granny smith, céleri branche  
*Bay of Saint Brieuc scallops,  
granny smith apple, celery stick*



Cœur de cabillaud cuit en basse température,  
pulpe de pomme de terre au beurre yuzu  
*Cod heart cooked at low temperature,  
potato pulp with yuzu butter*



Suprême de pintade de Dombes, courge butternut en rosace,  
shimeji bruns et blonds, jus truffé  
*Dombes guinea fowl supreme, butternut squash rosette,  
brown and blond shimeji, truffled jus*



Cœur chocolat passion, glace crème double  
*Passion fruit and chocolate heart,  
double cream ice*