

MENU DE LA SAINT-VALENTIN

POUR COMMENCER

canapés et sa coupe de Champagne Veuve-Clicquot
Canapes with a glass of Champagne Veuve-Clicquot

LE FOIE GRAS

royale crémeuse de foie gras voilée d'une émulsion parmesane au porto vintage
Delicate foie gras royale, parmesan emulsion, Vintage Port reduction

LA SAINT-JACQUES

la noix dorée, mousseline de pomme de terre légèrement fumée
Hand-dived scallop, smoked potato mousseline and sage jus

L'ŒUF DE POULE

« bio » à la coque sans coque aux saveurs sylvestres et éclats de bacon
Slow-poached egg with wild mushrooms, aged sherry and crispy bacon

LA QUEUE DE BŒUF

braisée, aux châtaignes et os à moelle, sauce Périgueux
Braised oxtail with chestnuts, bone marrow and black truffle

or

LE LIEU JAUNE

croûte à la noisette, purée de cocos de Paimpol, crème forestière
Seared pollack, hazelnut crust, Paimpol bean puree and chanterelles

L'AMOUR A CROQUER

hibiscus, sorbet framboise et crémeux lychee
Hibiscus, raspberry sorbet and lychee

LE FIN MOKA

escorté de petits fours
Coffee or tea served with petits fours

5 courses - £65