

LA PLAGE

V E R C H A N T



Menu spécial Saint-Valentin

Le Foie gras de canard

Comme une royale,
Émulsion aux parfums de truffes noires.

Le Loup de nos côtes

Mariné aux agrumes,
Céleri et kiwi.

La Saint-Jacques

Simplement grillée,
Marinière de petits coquillages,
Dans une crèmeuse au Noilly Prat.

Le Pigeon

La poitrine cuite sur le coffre,
La cuisse confite,
Navet boule d'or et salsifis,
Jus de pigeon tourbé.

Le Litchi

Dans l'esprit d'un cheesecake,
Pignons de pin "chouchous",
Sorbet litchi et eau de rose.

Menu réalisé par notre Chef Alexandre Caillaud
Le Chef pâtissier Alan Lainé et leurs équipes.

95€, hors boissons

