

Marcelle.

V E R C H A N T



**Menu réalisé par le Chef Alexandre Caillaud
accompagné par le Chef Pâtissier Alan Lainé**

L'Artichaut

Oignon doux, coques et agrumes

L'araignée de mer

Fenouil, orange sanguine et combavas

La Sole

Choux fleur, encre de seiche et sépion

Le veau de l'Aveyron

Céleri, épinard, truffe noire et noisette

Cœur Neufchâtel

Mâche et hibiscus

Litchi

Rose et pignon

La gourmandise de Cupidon...

Mignardises

150€ par personne, hors boisson



RELAIS &
CHÂTEAUX

Dîner de la Saint-Valentin