



# MENU

## Saint-Valentin



*Au choix mais toujours pour deux !*

### **Autour du grand bleu**

180 euros pour deux

Coupe de champagne et gougère au curé nantais

\*\*\*

Carpaccio de Saint-Jacques au gin, gingembre et aneth

\*\*\*

Un kilo de homard rôti à partager

cuisiné au beurre d'herbes fraîches

\*\*\*

Cœur de chou tout doux



### **Sous les cerisiers en fleur**

150 euros pour deux

Huître Fujiyama et son verre de saké

\*\*\*

Dégustation de shabu-shabu (fondue japonaise)

Assiette de bœuf Wagyu classé A5 venu du Japon pour vous et carpaccio de magret de canard de Challans

Assiette de belles crevettes de Madagascar  
et de noix de Saint-Jacques bretonnes, huître naturelle

Assiette de légumes frais : radis daikon, chou de Chine, tagliatelles de carottes et  
de courgettes, pousses d'épinards, champignons enoki et shiitake

Ainsi que les trois sauces de tradition

\*\*\*

Mochis glacés aux trois parfums