



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

Coeur 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