

# Menu Saint-Valentin

## La Table de la Caillère

Pour débiter

### Le Tourteau de Bretagne

Servi dans une fine tartelette croustillante, mayonnaise tiédie aux langues d'oursins, vinaigrette mangue et baie de Jamaïque

Puis

### Saint-Jacques et truffe Mélanosporum

Saint-Jacques en strate et champignons de cave, risotto de céleri-rave lié au corail, jus des barbes, truffe Mélanosporum des frères Doussineau

Pour continuer

### Poisson noble de pêche du moment

Timbale de bucatini aux coquillages, raviole végétale de chou vert et shiitakes, bouillon crémeux à l'oseille

Ensuite

### Volaille "Patte Bleue" de 100 jours

Filet cuit à basse température et rôti, cuisse façon « Albufera », croustade de panais, laitue braisée, jus perlé au vin jaune

Peut-être

### Brillat-savarin truffé et ses condiments Supp 10€

Pour terminer

### Mangue

Streusel amande, crème cheesecake mangue, sorbet citron réglisse

Menu unique pour le dîner du 14 février 128€

Menu disponible en plus de nos menus habituels  
le 14 février midi uniquement  
puis du 15 au 18 février midi et soir 118€