



Menu Saint Valentin

-55 Euros /personnes

Cocktail et mises en bouche

Entrées

-Noix de Saint-Jacques, poireaux et crumble chorizo-
ou

-Arrancini de foie gras et crémeux de topinambour à la vanille-

Plats

-Bar confit et grillé aux agrumes, émulsion de cresson
et légumes glacés-

ou

-Magret de canard cuit à basse température et grillé
jus au vin rivesaltes et chou farci aux légumes-

Fromages

(supp. 4 euros)

-Sélection de 3 fromages affinés-

Desserts

-Macaron ganache chocolat framboise,
coeur acidulé au citron yuzu-

ou

-Coulant chocolat praliné, cacahuètes caramélisées et
glace façon rocher-



**Offre avec notre partenaire
L'Institut Aromalys - Chantonnay**



2 diners au Clemenceau + Un soin duo Balnéo : 130 Euros/Couple