

VV

Menu Saint Valentin

Disponible le 14 et 15 février 2025, au restaurant gastronomique Le V

En 3 services (poisson ou viande au choix)

120€ par personne (hors boissons)

En 4 services (poisson et viande)

140€ par personne (hors boissons)

L'amuse-bouche du Chef

Les Saint Jacques de la baie de Saint-Brieuc
Marinées aux agrumes et servies en carpaccio, céleri à la vanille,
caviar Oscière, tuile croustillante et jeunes pousses acidulées

Entrée

Langoustines & Foie gras de canard
Escalopine de foie gras saisie, topinambour confit aux herbes des Alpes,
oignons caramélisés, suc de citron, langoustines braisées et jus corsé

Poisson

La Lotte
Cuite façon meunière, salsifis rôtis, clémentines au safran
et jus au vin rouge

Viande

La Canette
Rôtie, pressé de pomme de terre à la truffe noire, Shiitaké aux herbes,
réduction de jus de champignon, condiment granny Smith et thym

*La sélection de fromages frais et affinés de Chez Emily
à Eygalvières en supplément 21€*

Douceur sucrée

Cœur à cœur
Douceur framboise au cœur litchi et rose, dacquoise noisette
et croustillant Opalys

VV

Valentine's Day Menu

Available on February 14 and 15, 2025, at the gourmet restaurant Le V

In 3 courses (fish or meat by your choice)

120€ per person (excluding drinks)

In 4 courses (fish and meat)

140€ per person (excluding drinks)

Chef's appetizer

Scallops from Saint-Brieuc bay

Marinated with citrus and served as a carpaccio, celery with vanilla,
Osciète caviar, crispy bread, and tangy young shoots

Starter

Langoustines and duck Foie gras

Seared foie gras escalope, confit sunchoke with Alpilles herbs, caramelized onions,
lemon juice, braised langoustines, and strong juice

Fish

Monkfish

Cooked meunière style, roasted salsify, clementines with saffron,
and red wine sauce

Meat

Duck

Roasted, truffle-infused potato press, shiitake mushrooms with herbs,
reduction of mushroom juice, Granny Smith condiment, and thyme

Cheese selection from Chez Emily in Eygalvières

extra 21€

Dessert

Heart to heart

Raspberry delicacy with a lychee and rose heart, hazelnut Dacquoise biscuit,
and white chocolate crunch