



Menu

Saint-Valentin

COCKTAIL ET AMUSE BOUCHE

HÛITRES FINES, SIPHON CHAMPAGNE & LARD DE COLONNATA, CIBOULETTE, POUDRE DE NORI

PITHIVIER À PARTAGER

MAGRET DE CANARD, FOIE GRAS, PALET DE CÉLERI CONFIT, FARCE DE VOLAILLE, CHOU VERT, JUS AU PORTO



MAIGRE

CONFIT, PURÉE DE BETTERAVE, COCO GALANGA, BEURRE ÉMULSIONNÉ AU RAIFORT, ORIGAMI DE BETTERAVE



VEAU

QUASI, JUS DE VIANDE CACAO, CERFEUIL, TUBÉREUX RÔTIS, KASHA SOUFFLÉ, TUILE SARRASIN, PÂTE DE CITRON AU FOUR À BRAISE



FROMAGE LEMARIÉ

ET SON ACCORD



PAVLOVA À PARTAGER

MINI MARSHMALLOWS, CHANTILLY ROSE, GEL DE GOYAVE, FRAMBOISE, PÉTALES DE ROSE

MENU À 85€ TTC / PERS - SERVICE COMPRIS -
ACCORDS PARFAITS METS & VINS 30€ TTC EN EXTRA