



MENU SAINT-VALENTIN

Coupe de champagne rosé de la maison Taittinger

Accompagnée de deux tapas :
Gravelax de truite blanche, chou rouge croquant, condiment chipotle
Pancetta roulée en rollmops, oseille fraîche



Sphère de foie gras à l'hibiscus

Esprit pomme d'amour



Filet de sole en ballotine

Confit délicat à la pistache, essence de clémentine, nuage de fenouil



Tomme aux fleurs et Saint-Marcellin

Confiture de betterave à la rose



Rose chocolatée

Cœur fondant au praliné noisette



Accords mets & vins

Apremont « Cœur d'Apremont » — Jean-Claude Masson & Fils, 2024
Saint-Amour — Domaine Berthier, 2024

Eaux minérales Evian, Badoit & boissons chaudes

130 € par personne - Boissons incluses

Prix nets & T.V.A comprise - Service inclus



MENU SAINT-VALENTIN

Mocktail maison

Accompagné de deux tapas :

Gravelax de truite blanche, chou rouge croquant, condiment chipotle
Pancetta roulée en rollmops, oseille fraîche



Sphère de foie gras à l'hibiscus

Esprit pomme d'amour



Filet de sole en ballotine

Confit délicat à la pistache, essence de clémentine, nuage de fenouil



Tomme aux fleurs et Saint-Marcellin

Confiture de betterave à la rose



Rose chocolatée

Cœur fondant au praliné noisette



Eaux minérales Evian, Badoit & boissons chaudes

95 € par personne - Boissons incluses

Prix nets & T.V.A comprise - Service inclus