

# 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*