



MENU
SAINT-VALENTIN

Accords Mets et Vins

149€

*Champagne Rosé sélectionné
par Christophe B.*

Variations d'Amuse-bouche
Tataki de Thon polenta safranée, Velouté Butternut espuma
châtaigne, Tentation laquée

Entrées

Poireaux en maki, Caviar, Tempura de perles, Gel passion
St Jacques en aspic, Shichikeri, Bouillon vert Matcha

Douceur gourmande à l'Hibiscus

Plat

Mignon Batallé Ibérico Framboise, jus noisette, Beignet de Pleurotes

Fromages

Brie truffé

Dessert

Coeur à deux par Fabien B.

Champagne, Vin blanc, Vin rouge
Eau minérale, Café de notre torréfacteur, Thé Damman