



Menu

SAINT-VALENTIN

AMUSE-BOUCHE | APPETIZER

Salpicon de homard, soufflé aux pommes Granny Smith, citron caviar
Lobster salpicon, Granny Smith apple soufflé, finger lime caviar

ENTRÉE | STARTER

Carpaccio de bar, artichaut Camus, beurre blanc, sphérification Martini Rosso
Sea bass carpaccio, Camus artichoke, beurre blanc, Martini Rosso spheres

POISSON | FISH

Saint-Jacques, cresson au beurre noisette, pommes de terre, tuiles sarrasin torréfié
Scallops, watercress with brown butter, potatoes, roasted buckwheat crisps

VIANDE | MEAT

Filet à la Rossini - Filet de bœuf, foie gras, truffes noires, purée de pommes de terre Ratte
Rossini-style filet - Beef tenderloin, foie gras, black truffles, Ratte potato purée

PRÉ-DESSERT | PRE-DESSERT

Sorbet aux fruits de la passion, crumble coco, meringues de yaourt
Passion fruit sorbet, coconut crumble, yogurt meringues

DESSERT | DESSERT

Cœur croustillant au chocolat
Crispy chocolate heart

185€ hors boissons | *excluding drinks*

Si vous présentez une allergie à certains produits, merci de nous en faire part à la prise de commande.
Prix en euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5%.

*If you suffer of any allergies, please inform a member of the team upon ordering.
Prices are in euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.*

