

A



MENU

Saint-Valentin

V

A
♥

MENU

85.00€

Entrées

NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES
PURÉE DE CÉLERI TRUFFÉE, ÉMULSION LÉGÈRE DE
CORAIL, ÉCLAT DE GRENADE ET HUILE D'AGRUMES

Plats

VEAU DE LAIT FONDANT AUX MORILLES
MOUSSELINE DE CAROTTES AU GINGEMBRE, JUS CORSÉ
LÉGÈREMENT REDUIT

Desserts

LA ROSE ÉTERNELLE

ROSE EN VELOURS, BISCUIT DACQUOISE PISTACHE,
COEUR FRUITS ROUGES, MOUSSE LÉGÈRE AU YAOURT
BULGARE

OPTION ACCORD METS ET VIN

25.00€

2 verres

♥
V

A



MENU

Saint-Valentin

V

A
♥

MENU

Saint Veggie

85.00€

Entrées

CHOU-FLEUR RÔTI
CRÈME SOYEUSE DE NOIX DE CAJOUR TRUFFÉE, GEL
D'AGRUMES, ÉCLATS DE GRENADE ET HUILE
D'OLIVE SATURÉE

Plats

RISOTTO CARNALI
BOUILLON DE CHAMPIGNONS SAUVAGES, MORILLES
POÊLÉES, ÉMULSION DE NOISETTE ET MISO BLANC

Desserts

LA ROSE ÉTERNELLE
ROSE EN VELOURS, BISCUIT DACQUOISE PISTACHE,
COEUR FRUITS ROUGES, MOUSSE LÉGÈRE AU YAOURT
BULGARE

OPTION ACCORD METS ET VIN

25.00€
2 verres

♥
V