

Menu Saint Valentin

Menu du soir- Dinner Menu 45€ par personne - €45 per person

Entrées (au choix) - Starters (choice of)

Tartare de noix de saint jacques, émulsion de betterave
et fraîcheur d'agrumes

-
Cœur feuilleté aux morilles accompagné de sa crème
soyeuse

*Scallop tartare with beetroot emulsion and a hint of citrus
freshness*

*Puff pastry vol-au-vent with morel mushrooms, served with a
velvety cream sauce*

Plat (au choix) - Main Course (choice of)

Canette rôtie au jus corsé de poivre Sichuan, purée
onctueuse de panais vanillé

-
Blanquette de la mer aux légumes, sublimée par une
bisque de homard

*Roasted duckling with a rich Sichuan pepper jus, served with a
smooth vanilla-infused parsnip purée*
*Seafood blanquette with seasonal vegetables, elevated by a
lobster bisque*

Dessert (au choix) - Dessert (choice of)

Cœur à cœur : douceur noisette et éclat de citron,
mousse pralinée et meringue légère

-
Macaron fruits rouge et menthe glacée, ganache
onctueuse au citron vert

*Heart-to-heart: hazelnut cream with a burst of lemon, praline
mousse and light meringue*
Red berry and mint macaron, with a smooth lime ganache