

Menu Saint-Valentin

Carpaccio de bar de ligne

Délicate déclinaison de radis et d'agrumes,
Sauce onctueuse au raifort et caviar Sturia.



Noix de Saint-Jacques rôties au beurre d'herbes

Topinambour fondant et pomme Granny Smith,
Crème de bardé subtilement parfumée au saké.



Quasi de veau rôti

Pressé de pommes de terre, confit d'oignons doux, truffe d'Alena,
Jus brun corsé au vinaigre de rose.



Fruit de la passion

Sorbet rafraîchissant, crème légère et éclat croustillant.

Menu 4 temps 160€

Accord met & vin 60€ :

*Cocktail signature ou coupe de champagne Serge Lefèvre Blanc de Blancs
Chablis, Grand Régnard, 2023*

*Extraordinaire, Chardonnay, Domaine Petit Marand, 2022
Châteauneuf-du-Pape, Domaine de Saint-Paul, 2016*