

# 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 barde 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 Lefevre Blanc de Blancs*

*Chablis, Grand Régnard, 2023*

*Extraordinaire, Chardonnay, Domaine Petit Marand, 2022*

*Châteauneuf-du-Pape, Domaine de Saint-Paul, 2016*