

M E N U

SAINT-VALENTIN

260 €

NOIX DE SAINT JACQUES à CRU, TRANSPARENCE DE SOJA
Céleri et citron caviar

CŒUR D'ARTICHAUT AUX TRUFFES ET FOIE GRAS POCHÉ
Emulsion de parmesan

FILET DE SAINT PIERRE, AU BEURRE VANILLÉ
Velours de noix de coco et fleurs de jasmin

SURF & TURF, HOMARD BLEU ET MILLE-FEUILLE DE WAGYU
Sauce Choron montée à l'huile de sésame grillé

PAVLOVA AUX MÛRES
Garnie d'une crème di buffala et baies cristallisées

MIGNARDISES
Chocolats Yannick Alléno