



Menu Saint-Valentin

75 €

ACCORD METS ET VINS : +40 €



MENU SAINT-VALENTIN

AMUSE-BOUCHE

Amuse-bouche

—

RAVIOLE CHÈVRE FUMÉ, JAMBON IBÉRIQUE ET ÉMULSION LACTÉE

Smoked goat's cheese ravioli, iberian ham and milk emulsion

—

SAINT JACQUES, TOPINAMBOUR, PAMPLEMOUSSE & POIVRE VERT

Scallops, jerusalem artichoke, grapefruit & green peppercorn

—

PIGEON, CAROTTES EN TEXTURES, BETTERAVES,

OIGNONS CARAMÉLISÉS, JUS CORSÉ AU THYM

Pigeon, carrots in textures, beetroot, caramelised onions and thyme infused jus

—

ESPUMA DE CHÈVRE, SUCRINE ET VINAIGRETTE MIEL

Goat's cheese espuma, baby gem lettuce and honey vinaigrette

—

CHOCOLAT NOIR ET FRUIT DE LA PASSION EN HARMONIE

Dark chocolate and passion fruit in harmony
