



MENUS DE LA SAINT VALENTIN VALENTINE'S DAY MENU

Menu 49€

Apéritif & Entrée & Plat & Dessert
Aperitif & Starter & Main course & Dessert

– LES PRELIMINAIRES / PRELIMINAIRES –

Coupe de Champagne

Glass of Champagne

– LES PREMIERS PAS / FRIST STEPS –

Foie Gras mi-cuit à la fève de tonka, confiture de mangue-basilic, pain au sarrasin

Foie Gras mi-cuit with tonka beans, mango and basil jam, buckwheat bread

Ou / Or

Ceviche de Saumon au yuzu, salade de jeunes pousses

Salmon ceviche with yuzu, salad

– LE VIF DU SUJET / HEART OF DISCUSSIONS –

Suprême de pintade rôti, purée aux truffes et sucrose braisée

Roasted guinea fowl breast, truffled mash potatoes and braised lettuce

Ou / Or

Filet de dorade royale aux champignons sauvages, chorizo ibérique et roquette

Sea bream with wild mushrooms, Iberian chorizo and salad

– LES YEUX DANS LES YEUX / STRAIGHT IN THE EYES –

Crumble au chocolat, noisette et kumquats confites

Chocolate crumble, hazelnuts and candied kumquats

Ou / Or

Carpaccio d'ananas au basilic, sirop gingembre-citronnelle

Pineapple carpaccio with basil, ginger and lemongrass syrup

