

Menu

SAINT VALENTIN

MURMURE D'AMOUR

Présent de la mer délicatement tiédi
Émulsion de céleri, brunoise de pomme

PREMIÈRE DÉCLARATION

Saint-Jacques, façon carpaccio
Granny Smith croquante, huile herbacé, citron caviar

TENDRESSE

La betterave se fait raviole (de Jean-Sébastien Caillot)
Ricotta légère, noisette torréfiée, poire en pickle,
caramel de betterave

PROMESSE

Filet mignon de veau fumé aux herbes
séchées, sauce plurielle, carottes multicolores,
textures variées

ETERNITÉ

La Pomme d'Amour
Pomme fondante, cœur gourmand, esprit passion

140 € / personne
Servi avec une coupe
de Champagne



Tarifs en Euros TTC,
hors contribution employés de 5%

