



MENU SAINT VALENTIN

Amuse Bouche et Pain de Partage à l'Huile d'Olive
Amuse Bouche and Sharing Bread with Olive Oil

~

Tartare de Loup, Pomme Granny Smith, Concombre,
Jus Vert façon Détox
Seebass Tartare, Granny Smith, Cucumber and Green Detox Jus

~

Noix de Saint Jacques, Marinière de Coques et Racines de Persil
Scallops, Cockles Marinère, Parsley Roots

~

Suprême de Pintade, Purée de Pomme de Terre Truffée,
Légumes Glacés et Jus Réduit
*Free-Range Chicken Suprem, Truffled Potato Purée,
Roasted Vegetables and Jus Reduction*

~

Pré-Dessert Agrume-Gingembre
Pre-Desert Citrus-Ginger

~

Entremet Chocolat-Pistache-Framboise
Chocolate-Pistachio-Raspberry Entremet

115€