

MENU DU 14 FEVRIER

MENU DEGUSTATION DE LA SAINT VALENTIN

196.00 €uros

Soufflé d'omble chevalier, œufs de brochet fumés

Miroir de tourteau au citron confit, crémeux de salicorne, caviar Oscietre

Tarte de noix de Saint-Jacques, épinards, tarama de corail

Pot au feu de foie gras de canard des Landes

Mille-feuille de poularde de Bresse aux truffes Mélanosporum, sauce au Vin Jaune

Brillat Savarin aux noix

Nage d'agrumes sorbet Limoncello

Tuile de cacahuètes, cœur caramel salé, émulsion vanille de Papouasie

Mignardises



Nos viandes sont d'origine Française.

Prix nets – Service compris – La liste des allergènes est disponible sur demande.

MENU DU 14 FEVRIER

MENU GOURMAND DE LA SAINT VALENTIN

170.00 €uros

Soufflé d'omble chevalier, œufs de brochet fumés

Miroir de tourteau au citron confit, crémeux de salicorne, caviar Oscietre

Tarte de noix de Saint-Jacques, épinards, tarama de corail

Mille-feuille de poularde de Bresse aux truffes Mélanosporum, sauce au Vin Jaune

Brillat Savarin aux noix

Tuile de cacahuètes, cœur caramel salé, émulsion vanille de Papouasie

Mignardises



Nos viandes sont d'origine Française.

Prix nets – Service compris – La liste des allergènes est disponible sur demande.

FEBRUARY THE 14TH MENU

VALENTINE'S DEGUSTATION MENU

196.00 €UROS

Artic char soufflé with smoked pike roe

Crab meat with candied lemon, samphire, and Osciètre Caviar

Scallop tart with spinach, coral tarama

Pot au feu of Landes duck foie gras

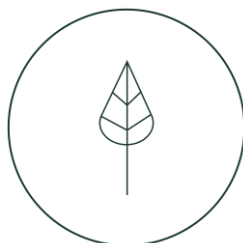
Mille-feuille of Bresse chicken with Melanosporum truffle, Jura wine sauce

Brillat Savarin and nuts

Citrus fruit soup with Limoncello Sorbet

Peanut tuile, salted caramel heart, Papua vanilla foam

Mignardises



Nos viandes sont d'origine Française.

Prix nets – Service compris – La liste des allergènes est disponible sur demande.

FEBRUARY THE 14TH MENU

VALENTINE'S GOURMAND MENU

170.00 €uros

Artic char soufflé with smoked pike roe

Crab meat with candied lemon, samphire, and Osciètre Caviar

Scallop tart with spinach, coral tarama

Mille-feuille of Bresse chicken with Melanosporum truffle, Jura wine sauce

Brillat Savarin and nuts

Peanut tuile, salted caramel heart, Papua vanilla foam

Mignardises



Nos viandes sont d'origine Française.

Prix nets – Service compris – La liste des allergènes est disponible sur demande.