



M E N U
SAINT-VALENTIN
À E M P O R T E R

65€/ pers.

DU LUNDI 12 AU 18 FÉVRIER EXCLUSIVEMENT

Amuse-bouche

Déclinaison d'Amuse-bouche

Entrées

Lotte et Langoustine en Chlorophylle, jus de Bœuf réduit

Plat

Veau français, *comme une Blanquette* aux Truffes Légumes du moment

Pré-dessert

Crèmeux de Caramel Galanga Tuile Cacao

Dessert

Cœur d'Amour à partager



M E N U
SAINT-VALENTIN
V I I T E N T A T I O N S

ACCORDS METS/VINS 145€

MERCREDI 14 FÉVRIER AU SOIR EXCLUSIVEMENT

Amuse-bouche
ACTE I

Champagne et Amuse-Bouche
Bouillon Aphrodite, Pomme d'Amour

Entrées
ACTE II

Noix de Saint Jacques, Caviar, Clémentine de Corse,
Poivre de Tasmanie, Emulsion iodée Betterave

ACTE III

Lotte et Langoustine en Chlorophylle, jus de Bœuf réduit

Plat
ACTE IV

Veau français, *comme une Blanquette* aux Truffes Légumes du moment

Fromages
ACTE V

Glace Chaource et Granola
ou Chariot de Fromages affinés,
sélectionnés par Christophe B.

Pré-dessert
ACTE VI

Crèmeux de Caramel Galanga Tuile Cacao

Dessert
ACTE VII

Cœur d'Amour à partager
Coupe de Champagne