



MENU

St Valentin

60 EUROS

AMUSE BOUCHE

La bouchée de saumon gravlax, crème de raifort et agrumes

ENTRÉES

Le ceviche de dorade sébaste au leche de tigre,
noix de cajou et crémeux de patate douce

ou

L'oeuf parfait à la crème de cèpes,
copeaux de parmesan et mouillette au beurre truffé

PLATS

Les noix de Saint Jacques à la plancha, velours de
pamplemousse, œufs de saumon et déclinaison de carottes

ou

La pastilla de canard confit aux épices douces et fruits secs,
jus de canard à la truffe et pomme Anna

PRE-DESSERT

Le granité au kiwi et estragon

DESSERTS

Le dessert autour de la noix de coco et fruits exotiques

ou

Le dessert autour du chocolat Valrhôna