



Menu de la Saint-Valentin

Vendredi 14 Février 2025

Canapés

Royale de foie gras
Coque de fruit de la passion, gelée infusée au café, langue d'oursin
Royale of foie gras
in a coffee- infused passion fruit jelly shell, Sea urchin

Petites quenelles de coquilles Saint-Jacques à la truffe noire
Small scallop quenelles with black truffle

Homard bleu, duxelles de champignons
Chou-rave, bouillon garni d'ikura et chorizo
Blue lobster, mushroom duxelles
kohlrabi Broth garnished with Ikura and chorizo

Mille-feuille de Wagyu japonais
Caviar Oscietre, Cecina, sauce au maïs grillé
Japanese wagyu mille-feuille
Oscietra caviar, Cecina, grilled corn sauce

Rosée d'hibiscus et litchi
Sorbet hibiscus cassis, eau de rose, crème litchi
Hibiscus and lychee
Hibiscus blackcurrant sorbet, rose water, lychee cream

Petits fours

260 euros par personne (hors vins et boissons)