



Menu de la Saint-Valentin

14 février

Valentine's Day Menu

14th February



Noix de Saint-Jacques

Vinaigrette aux agrumes et sésame torréfié

Scallops

Roasted sesame and citrus fruits vinaigrette

~~

Pressé de langoustine et anguille fumée

Langoustine and smoked eel terrine



Saint-Pierre rôti

Topinambour, tétragones et beurre au cidre

Roasted John Dory

Jerusalem artichoke, tetragonia and cider butter

~~

Volaille Culoiselle

Poireaux rôtis, condiment oignon à la grenade

Culoiselle Poultry

Roasted leek, pomegranate, and onion condiment



Le Fromage « Rodolphe Le Meunier »

Cheese « Rodolphe Le Meunier »



La Tarte Verticale Des Amoureux

The Lovers « Verticale Pie »



Menu dégustation : 218 € par personne

Accompagné d'une flûte de champagne Roederer Rosé

Tasting menu: 218 € per person

Served with a glass of champagne Roederer Rosé

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats

The homemade dishes are created here from brut products

Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have