



Menu de la Saint-Valentin *Valentine's Day Menu*

Risotto de soja aux huîtres / Truffe noire
Soy and oysters "Risotto" / Black truffle

Pressé de foie gras / Anguille fumée « Terre et Estuaire »
« Earth & Sea » Foie gras / Smoked eel

Noix de Saint-Jacques & Poire conférence
Scallop & Conference pear


Bœuf charbon de Miyazaki / Céleri & Truffe noire
Miyazaki soft Charred beef / Celery & Black Truffle


Sweet Bento

Fraicheur d'agrumes / Gingembre & poivre Timut
Citrus fruits / Ginger & Timut pepper

Menu dégustation : 290 € par personne
Accompagné d'une flûte de champagne Roederer Rosé
Tasting menu: 290 € per person
Served with the glass of champagne Roederer Rosé

Prix nets et service inclus - Les chèques ne sont pas acceptés

 *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

 *Net price, service included – Cheques are not accepted*
The dishes "faits maison" are created here from brut products
Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have