

MENU

Saint Valentin

Amuse-bouche :
velouté de roquette, huile d'ortie.



Ceviche de lieu jaune,
mandarine confite et vinaigrette kiwi.



Foie gras mi-cuit, chutney d'olives noires,
salade d'herbes fraîches.



Filet de canette, salsifis panés à l'amande,
caviar d'artichaut à l'estragon.
Jus de viande.



Pavlova mangue grenade et aloe vera.

108€

par personne (hors boisson)

Valentine's day

MENU

Appetizer:
cream of rocket soup, nettle oil.



Yellow pollack ceviche,
candied mandarins and kiwi vinaigrette.



Duck Foie gras «mi-cuit»,
black olive chutney, fresh herb salad.



Duck fillet, breaded salsify with almonds,
artichoke caviar with tarragon.

Meat juice.



Mango, pomegranate and aloe vera pavlova.

108€

per person (drinks not included)

