

MENU

Saint Valentin

Mise en bouche :

Foie gras de canard et anguille fumée,
salade d'herbes fraîches, chutney pamplemousse.



Velouté de chou-fleur à la coco, noisettes et huile verte,
Caviar Oscietre d'Aquitaine.



Ravioles ricotta fumée, consommé de champignons
et truffe Melanosporum.



Mi-cru Mi-cuit de saumon, gingembre,
carottes fanes à l'orange et condiment mangue piment.



Cœur au chocolat praliné, litchi et pétales de rose.

112€

par personne (hors boisson)

Valentine's day

MENU

Mise en bouche:

Duck foie gras and smoked eel, fresh herb salad,
grapefruit chutney.



Cauliflower soup coconut, hazelnuts and green oil,
Caviar Osciètre d'Aquitaine.



Smoked ricotta ravioli, mushroom broth
and Melanosporum truffle.



Half-cooked salmon, ginger, orange carrots
and mango chili condiment.



Chocolate heart with hazelnut praline, lychee and rose petals.

112€

per person (drinks not included)

