

MENU SAINT-VALENTIN

SAMEDI 14 FÉVRIER 2026 - À PARTIR DE 20H

AMUSES-BOUCHES & COUPE DE CHAMPAGNE

1 coupe de champagne *Ruinart Brut*

Huître fine de claire n°3 au granité de champagne, tartare de saumon, endives & œufs de saumon, chips de plantain vert, guacamole & pickles



PRÉ-ENTRÉE

Tiradito de bar, lait coco, combava, citronnelle, gingembre, piment, fruit de la passion & citron caviar



ENTRÉE

Pastel de cresson, mole pistache, feta, parmesan, ricotta & citron vert



PLAT

Filet de canette, déclinaisons de pamplemousse, endives & jus corsé
ou
Filet de daurade, salsifi confit, salicorne, mousseline d'oignon blanc & nori



DESSERT & MIGNARDISES

Bombe Alaska, génoise, kiwi, sorbet de fruit de la passion & meringue italienne



BOISSONS

Eaux minérales et café inclus