



MENU SAINT-VALENTIN

180 €

ACCORD SANS ALCOOL INCLUS



AMUSE-BOUCHE

Prélude amoureux

Rencontre: Notes d'agrumes, fraîcheur végétale et concombre en infusion

ENTRÉES

Foie gras de canard tamisé de fruits secs, pétales de pomme

Granny-Smith, eau de framboise, fleur d'hibiscus

Emotion: Hibiscus et Gingembre, note de miel et baies roses

+

Langoustine Royale juste cuite au thym-citron sur un voile transparent, bouillon doux aux agrumes et épices

Déclaration: Infusion de thé vert jasmin et yuzu

PLATS

Bar de ligne, déclinaison de céleri-rave, oseille, sauce de crustacés légèrement fumée au bois de hêtre

Fuzzion: Elixir de citronnelle et citron vert confit - eau pétillante - citron kaffir

+

Filet de veau rôti, navet, panais et sarrasin caramélisé, café-crème et jus au cacao

Apogé: Pétillant de pomme et soupçon de plantes aromatiques

DOUCEUR

Pré-dessert

Sphère d'Amour

L'Eternel: Hibiscus, canneberge, citron vert, tonic



FROMAGES

Fromages affinés en supplément, 15 €

14 février 2026