

Menu de la Saint Valentin 2026

LA SOLE GLACÉE AU CHAMPAGNE

Duxelle de champignon et jus végétal

LA POMME DE TERRE LAURA CONFITE

Tartare de langoustine tiédi et beurre blanc au caviar «persicus»

LE TURBOT MATURÉ ET TRUFFE NOIRE

Betterave et pomme grany Smith, sabayon au vin jaune

LE HOMARD BLEU ET OURSIN

Céleri cuit en croûte de sel et jus de la presse

LE SUPRÊME DE VOLAILLE DE BRESSE

EN FARCE FINE DE TRUFFE

Légumes d'un pot au feu lié au Raifort, sauce albuféra

LA POIRE

Glacée dans son jus à l'hibiscus, meringue
croustillante et sorbet fleur de sakura

LA MANGUE

Confite au fruit de la passion, délicate crème
noix de coco et sorbet coriandre