



— MENU —

Saint-Valentin

Canapés à l'apéritif

*Coquille Saint-Jacques Normande dorée, accompagnée
de potimarron et son émulsion vanillée*

*Foie gras de canard au vin doux, condiments mangue au
poivre du Sichuan*

*Dos de bar roulé à l'estragon, calisson de pommes de
terre au curcuma et émulsion de coquillages*

Brie de Melun aux fruits secs

*Douceur lactée aux fruits de la passion et citron vert,
dacquoise à la noisette*

135 euros - hors boissons.

Prix nets en euros, taxes et service compris.





— MENU —
Valentine's Day

Amuse-bouches on arrival

*Seared Normandy scallops, accompanied by pumpkin
and a vanilla foam*

*Duck foie gras with sweet wine, mango condiments with
Sichuan pepper*

*Rolled sea bass with tarragon, turmeric potato calisson
and shellfish emulsion*

Brie de Melun with dried fruits

*Lactée dessert with passion fruit and lime, hazelnut
dacquoise*