

# Menu St Valentin

110€/pers (hors boisson)

## pièces apéritives

- Finger foie gras kumquat, chocolat inspiration amande
- Cœur d'oursin, citron caviar, sablé aux algues
- Carotte gingembre, tuile feuille coriandre

## 1er service

Raviole Arlequin (parfum rose, safran, thé matcha)  
Farcie au homard, verveine et red meat.  
Crèmeux d'artichaut, caviar et bisque safranée

## 2ème service

St Jacques rôtie, mousseline de butternut noisette,  
émulsion parmesan & Noilly Prat

## 3ème service

Filet de Boeuf racé, blinis de rattes truffé, céleri  
truffé, jus bourguignon

## Fromage (sup 7€)

émulsion mont d'or au vin jaune, crumble de  
graines de courge

## Pré dessert :

Pamplemousse, rose

## Dessert

Le partage de cupidon :  
Financier aux biscuit de Reims, camomille,  
ananas, chocolat Valrhona