



Menu

SAINT VALENTIN

185€

HORS BOISSONS

AMUSE-BOUCHE

Gnocchi farci au corail de Saint Jacques, sauce vin jaune

ENTRÉE

La pizza soufflée, carpaccio de faux filet fumée, pecorino, tomates confites

POISSON

Saint-Jacques, pousse d'épinards, écrasé de pomme de terre, tuile de sarrasin torréfiée

VIANDE

Filet de Bœuf, mousseline de betterave rouge, grenade et fruits rouges

PRÉ-DESSERT

Sorbet framboise, crumble cacao, yaourt

DESSERT

Myrtilles, siphon chocolat blanc infusé à la cardamome avec son croustillant

SUGGESTION DE ST VALENTIN

Caviar de la maison Kasnodar, variété Persicus | 5 g par personne - 10 €
Petite bouchée servie en début de repas, accompagnée de focaccia maison et de beurre monté



Menu

SAINT VALENTIN

185€

EXCLUDING DRINKS

APPETIZER

Gnocchi stuffed with scallop coral, yellow wine sauce

STARTER

Soufflé pizza, smoked faux filet carpaccio, pecorino, confit tomatoes

FISH

Scallops, spinach sprouts, mashed potatoes, roasted buckwheat crisp

MEAT

Beef tenderloin, beetroot mousseline, pomegranate, and mixed berries

PRE-DESSERT

Raspberry sorbet, cocoa crumble, yogurt

DESSERT

Blueberries with white chocolate siphon infused with cardamom, served with a crispy topping

VALENTINE'S DAY SUGGESTION

Kasnodar House caviar, Persicus variety | 5 g per person - 10 €
A small bite served at the beginning of the meal, accompanied by homemade focaccia and whipped butter