



**SAINT
VALENTIN**

PREMIER REGARD

Céleri fumé façon rémoulade, espuma à la truffe
Smoked celery remoulade, truffle espuma



PRÉLUDES EXOTIQUES

Carpaccio de Saint-Jacques, crémeux de brocoletti, gelée de Bissap
Saint-Jacques carpaccio, brocoletti cream, Bissap jelly

Raviole de homard au Sauternes, bisque vanillée
Lobster ravioli with Sauternes, vanilla bisque



ÉTREINTE ÉPICÉE

Langoustines croustillantes, mousseline de carottes au gingembre, pistaches, vinaigrette acidulée
Crispy langoustines, ginger carrot mousseline, pistachios, tangy vinaigrette

OU / OR

Suprême de pintade rôti au poivre de Kampot, pomme Anna, champignons des bois, jus corsé
Roasted guinea fowl supreme with Kampot pepper, Pomme Anna, wild mushroom, rich jus



PASSION CHOCOLATÉE

Mousse légère au chocolat, compotée passion-mangue-gingembre, sorbet passion-gingembre
Light chocolate mousse, passion fruit-mango-ginger compote, passion fruit-ginger sorbet

Menu Saint Valentin 2025
120€ par personne