

Menu de la Saint-Valentin 2025

Trilogie d'amuse-Bouche

Royale de céleri à la clémentine
Tartare d'avocat à la mangue et à la papaye
Saumon fumé maison et crème acidulée

Entrée au choix

Opéra de foie gras aux fruits exotiques

Ou

Carpaccio de Saint-Jacques et vitelottes, émulsion à la ciboulette, gel Kalamansi

Pause

Sorbet arrosé

Plats au choix

Magret de canard rosé, croustis de canard,
mille-feuilles de pommes de terre et légumes croquants, jus de canard réduit

Ou

Dos de Skreï cuit à basse température, coulis aigre-doux à la mandarine,
risotto au citron confit et légumes étuvés

Supplément Fromage 8€

Dessert

Revisité de Ispahan,
Douceur de litchi à la rose et framboise

89€