



MENU SAINT-VALENTIN

VALENTINE'S DAY MENU

Servi uniquement le soir, vendredi 13 et samedi 14 février

Dinner only, friday 13th and saturday 14th of February

99€ par personne

Par notre Chef Aurélien Lasjuilliaris

Accords mets et boissons 45€ par personne

Accords sans alcool 38€ par personne

Par notre mixologue Alan Perez

Les amuse-bouches



Suprême de poularde pressé au foie gras



Œuf confit, topinambour, truffe noire



Soufflé de Saint-Jacques, beurre blanc, anguille fumée
(Supplément caviar 10€)



Quasi de veau, barbaujan d'hiver



Fromages affinés de nos amis Taka&Vermo



Autour du lait



Entremet passion tagète coco



Mignardises

€99 per person

By our Chef Aurélien Lasjuilliaris

Food and drink pairings €45 per person

Food and drink without alcohol €38 per person

By our mixologist Alan Perez

Amuse-bouches



Pressed *poularde* supreme with *foie gras*



Slow-cooked egg, Jerusalem artichoke,
black truffle



Scallop *soufflé*, smoked eel, *beurre blanc*
(caviar supplement €10)



Veal sirloin, winter *barbaujan*



Refined cheeses from our friends Taka&Vermo



Autour du lait



Passion fruit, marigold and coconut
entremet



Sweet treats and mignardises

*Aurélien
Lasjuilliaris*