



Menu de la Saint Valentin

Valentine's day menu 2019

**135€ boissons comprises (avec une coupe de champagne)
135€ included beverages (with a glass of champagne)**

Tartare de saint jacques normande relevé au caviar et mandarine, langues d'oursins et ananas

Scallops tartare from Normandy with caviar and mandarin, urchin tongues with pine apple

Médaille de homard breton, les coudes et les pinces cuisinés aux châtaignes et choux de Bruxelles, une émulsion légère

Britanny lobster, claws and elbows cooked with chestnuts and bruxelles sprouts, a light sauce

Saint Pierre rôti en croustes d'olives noires, artichauts et citron de Menton, olives confites et un jus Barigoule

Roasted John Dory in crust of black olive, artichoke lemon from Menton, preserved olives and barigoule juice

Pintade de Bresse, les suprêmes rôties au beurre de truffes fumé, cannelloni des cuisses, pulpe de potirons et salsifis, un jus court truffé

Bresse guinea fowl, roasted filets with smoked truffled butter, legs cannelloni pumpkin and salsify pulp, a truffle juice

Crème glacée aux noisettes caramélisées, son parfait aux abricots secs et gingembre, biscuit chocolat amer

Caramelized hazelnuts ice cream, ice parfait with dried apricots and ginger, a bitter chocolate biscuit