



# M<sup>en</sup>u Saint-Valentin

## FORMULE DÎNER

210€ BOISSONS COMPRISES

170 HORS BOISSONS

servi le 10 & 14 février 2024

FOIE GRAS EXTRA, CUIT AU NATUREL,  
marmelade de clémentine corse et safran de Gérard, notre  
brioche feuilletée.

L'OURSIN DE GALICE,  
panais en texture et sirop de cône de sapin

FRAICHEUR DE HOMARD BRETONS,  
avocats et gelée de piment d'Espelette, accra et mousseline au  
corail.

NOIX DE SAINT JACQUES DE LA BAIE DE SEINE,  
risotto de céleri lié au truffes melanosporum, une crème au  
Noilly Prat.

FILET DE BŒUF AUBRAC,  
maturé, juste saisi, caviar Daurenki impérial, pulpe de pommes  
de terre fumée, un jus court.

LITCHI FRAIS ET NOIX DE COCO,  
sur un croquant citron vert, sorbet et caramel framboise.