



SAINT VALENTIN 2020

Huître spéciale n°3

En tempura, vinaigrette de tomates crues et gingembre



Choux fleur

En bavarois rubané et fine gelée de caviar de France
aux arômes de citronnelle, crème cressonnette



Langoustines

Au beurre de capucines, ses feuilles en accompagnement



Longe de veau

Rôtie au jus corsé au diamant noir et baume acidulé aux pistaches de Sicile,
fruits et légumes de cueillette



Ananas

En brunoise, rafraîchi à la Marie Brizard et noix de coco



Ma déclaration d'amour

Au crémeux de yuzu et mousse au chocolat Jivara, sablé cacao



Chocolat praliné et guimauve aux fruits

Au tarif de 255 euros TTC par personne avec une coupe de champagne Charles Heidsieck rosé
Prix net service compris, le restaurant n'accepte pas les chèques

