

SAINT VALENTIN 2019

Langoustine et veau crudo
Délicatement relevé à l'œuf de cabillaud et aux coquelicots « mesdames ».

Wo Ai Ni
De foie gras au Soho et litchi, coulis de gingembre rose et riz croustillant.



Pannequet de barbue
Laqué au fumet de morilles séchées, roulé de choux et noisettes.

Galantine de caille rôtie
Sauce Velours, gnocchis de châtaignes, lamelles de potiron et groseilles.



Rose framboise

Pomme d'amour
Au cœur acidulé et crémeux de chocolat blanc.

Chocolat et guimauve

*Au tarif de 245 euros TTC par personne, hors boisson
Prix net service compris, le restaurant n'accepte pas les chèques*

