



DÎNER DE LA SAINT VALENTIN
SAINT VALENTINE'S DINNER

Vendredi 14 février 2025
Friday, February 14th, 2025

Foie gras du Sud-Ouest au poivre rare, pistache dorée et mangue, caramel léger
*Foie gras from the South-West region with rare pepper,
gold baked pistachio, mango and light caramel*

-

Noix de Saint-Jacques croustillante à la clémentine,
butternut, éclat de châtaigne et beurre au miel
Crispy scallop with Clementine, butternut, chestnut crisp, and honey butter

-

Raviole de homard, poireau trompette,
bouillon de crevettes et touche de fruit de la passion
Lobster ravioli with leek, shrimp bouillon, and a hint of passion fruit

-

Veau poêlé, thym et ail, poivron confit, parmigiana croustillante
Pan-fried veal with thyme and garlic, confit sweet pepper, crispy parmigiana

-

Vague de chocolat Guanaja, cœur acidulé de bergamote
Guanaja chocolate wave with tangy bergamot heart

170€

Par personne, hors boissons
per person, without drinks