



DÎNER DE LA SAINT VALENTIN  
*SAINT VALENTINE'S DINNER*

Vendredi 14 février 2025  
*Friday, February 14<sup>th</sup>, 2025*

Foie gras du Sud-Ouest au poivre rare, pistache dorée et mangue, caramel léger.  
*Foie gras from the South-West with rare pepper, golden 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 trumpet leek, shrimp broth, and a hint of passion fruit.*

-

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

-

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

**155€**

par personne, hors boissons  
*per person, without drinks*