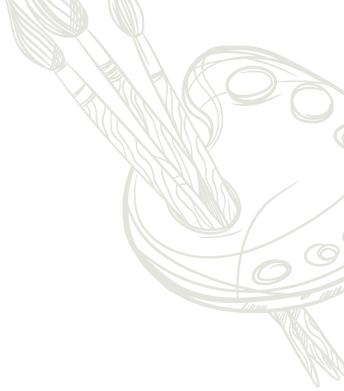


Camélia



Valentine's Day Menu

Instant végétal, salsifis et miel de pin
Vegetable moment, salsify and pine honey

Fleur de céleri, yuzu et pomme verte
Celery flower, yuzu and green apple

Tartare de thon rouge au citron de Menton et caviar doré
Red tuna tartare with Menton lemon and golden caviar

Langoustine snackée, moutarde et cédrat
Seared langoustine, mustard and citron

Foie gras « cœur », douceur de poire
“Heart” foie gras, pear sweetness

*Galet de « brin d'amour » à la pomme,
dans l'esprit d'un trompe-l'œil de la pomme d'amour*
“Brin d'amour” apple stone,
in the spirit of a caramel apple trompe-l'œil

Croustillant coco, Marbella exotique, chantilly passion
Coconut crisp, exotic Marbella, passion fruit chantilly



224€ / pers

avec l'expérience Chandell'art – including the Chandell'art experience
Prix nets, toutes taxes comprises – Net prices, all taxes included