



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

