



MENU DE LA SAINT VALENTIN

Vendredi 14 Février 2025

EUR 75.00 P.P.

Amuse-Bouche



Foie gras de canard mi-cuit de la maison Soulard en Vendée
et condiments Biscuit rose Reims et brioche de Patrick Baillet.

Semi-cooked duck foie gras from Maison Soulard in Vendée

And Pink Biscuit from Reims condiment.



Filet de Saint-Pierre à la plancha

Purée de pomme de terre au wasabi, fenouil et houmous à la betterave

Seared John Dory Filet

Wasabi potato purée, fennel, and beetroot hummus

Champagne sauce



Brie aux noix

Brie stuffed walnuts



Cœur fruits de la passion, parfum de mandarine et Champagne

Cœur doux, biscuit dacquoise à la coco, gel mandarine,
douceur exotique et son sorbet.

Passion Fruit heart, with Mandarin scent and Champagne

Sweet heart, coconut dacquoise biscuit, mandarin gel,
exotic sweetness, and sorbet.