

Menu Saint-Valentin 2026
à 85 euros (hors boissons)

Comme une tarte aux champignons, champignons bruns et caviar d'aubergines
crumble de pignons de pins et dés de foie gras

* * *

Tartare de langoustines au citron vert et carpaccio de saint jacques,
pickles de légumes et espuma citron et sumac, bouillon parfumé à la citronnelle
et au gingembre

* * *

Terre et mer de veau et d'anguille fumée, pommes de terre à l'algue Nori,
émulsion d'oseille et d'ail noir, tempura d'oseille

* * *

Cromesquis de Mont d'Or et gel de poires au vin rouge,
roquette à l'huile de noix

* * *

Pavlova aux agrumes, ganache montée au litchi,
segments de pamplemousse et sorbet kalamansi

* * * *