



MENU SAINT-VALENTIN

Coupe de champagne rosé de la maison Taittinger

Accompagnée de deux tapas :
Gravelax de truite blanche, chou rouge croquant, condiment chipotle
Pancetta roulée en rollmops, oseille fraîche



Sphère de foie gras à l'hibiscus

Esprit pomme d'amour



Filet de sole en ballotine

Confit délicat à la pistache, essence de clémentine, nuage de fenouil



Tomme aux fleurs et Saint-Marcellin

Confiture de betterave à la rose



Rose chocolatée

Cœur fondant au praliné noisette



Accords mets & vins

Apremont « Cœur d'Apremont » — Jean-Claude Masson & Fils, 2024
Saint-Amour — Domaine Berthier, 2024

Eaux minérales Evian, Badoit & boissons chaudes

130 € par personne — Boissons incluses

Prix nets & T.V.A comprise – Service inclus

The background is a light cream color decorated with various heart shapes (some solid dark red, some dotted) and line drawings of roses and gift boxes with ribbons. The main menu text is contained within a dark red rounded rectangle.

MENU SAINT-VALENTIN

Mocktail maison

Accompagné de deux tapas :

Gravelax de truite blanche, chou rouge croquant, condiment chipotle
Pancetta roulée en rollmops, oseille fraîche



Sphère de foie gras à l'hibiscus

Esprit pomme d'amour



Filet de sole en ballotine

Confit délicat à la pistache, essence de clémentine, nuage de fenouil



Tomme aux fleurs et Saint-Marcellin

Confiture de betterave à la rose



Rose chocolatée

Cœur fondant au praliné noisette



Eaux minérales Evian, Badoit & boissons chaudes

95 € par personne – Boissons incluses

Prix nets & T.V.A comprise – Service inclus