



Pour la Saint-Valentin

Pour commencer...

En tête-à-tête

Foie gras de canard en diamant noir
Vinaigre de Cabernet



Corolle de homard bleu en marinade
Gingembre, citronnelle et jambon Bellota



Tarte fine de Saint-Jacques à la truffe noire
Emulsion au champagne



Volaille fermière cuisinée façon Royale
Suc d'échalotes au vin jaune et champignons



Sélection de fromages fermiers
de chez Boujon



Palpitations



Le Baiser de Cupidon
Framboise litchi rosé

100 €

Hors boissons - Toutes taxes et service inclus