



MENU

Saint-Valentin



Amuses bouches du chef

VELOUTÉ DE PANAI AU PIMENT DOUX
et
TARTARE DE BOEUF, RADIS DAIKON MARINÉ

E N T R É E S

TATAKI DE CANARD, MAYONNAISE WASABI,
SALADE DE JEUNES POUSSÉS
ou
RISONI AUX GAMBAS, PIQUILLOS, JUS SAFRANÉ

P L A T S

SUPRÊME DE VOLAILLE, PURÉE DE TOPINAMBOUR,
PICKLES D'OIGNON ROUGE, CRÈME DE RAIFORT
ou
CABILLAUD RÔTI AU CHORIZO, PURÉE DE CHOU-FLEUR,
LAIT DE COCO AU GINGEMBRE

D E S S E R T S

CHEESECAKE VANILLE-CITRON, MOUSSE LÉGÈRE CACAHUÈTE
ou
FONDANT AU CHOCOLAT, NUAGE DE CHOCOLAT,
CRUMBLE NOIX DE PECAN

85 €^{TTC}
service compris



MENU

Valentine's Day



Chef's Amuses Bouches

PARSNIP VELOUTÉ WITH MILD CHILI
and
BEEF TARTARE WITH MARINATED DAIKON RADISH

S T A R T E R S

DUCK TATAKI WITH WASABI MAYONNAISE,
BABY LEAF SALAD
or
RISONI WITH PRAWNS, PIQUILLO PEPPERS, SAFFRON JUS

M A I N C O U R S E S

CHICKEN SUPREME, JERUSALEM ARTICHOKE PURÉE, PICKLED
RED ONIONS, HORSERADISH CREAM
or
ROASTED COD WITH CHORIZO, CAULIFLOWER PURÉE,
COCONUT MILK WITH GINGER

D E S S E R T S

VANILLA-LEMON CHEESECAKE WITH LIGHT PEANUT MOUSSE
or
CHOCOLATE FONDANT WITH CHOCOLATE CLOUD,
PECAN CRUMBLE

85 €^{VAT}
& service included