

MENU



14 FÉVRIER 2026



L'ÉLOGE DE LA PASSION

59€ PAR PERSONNE

COCKTAIL

L'aura

*Rhum infusé à la vanille, jus de fruit de la passion,
réduction délicate de yuzu et vanille subtilement poudrée*

AMUSE-BOUCHE

Prélude

*Infusion d'hibiscus et gingembre
Langoustine, riz croustillant parfumé aux nuances de passion*

ENTRÉE

Battement de coeur

*Médailillon de homard, millefeuille de betterave rouge fondante, mûres en
pickles et condiment maracudja*

INTERLUDE

L'elixir

Sorbet au fruit de la passion, liqueur de passion

PLAT

L'étreinte

Veau du Limousin cuit à basse température

ou

Lotte cuite à la nacre

*Accompagnement : pommes de terre Roseval, écume fumée,
huile délicatement infusée au fruit de la passion*

DESSERT

L'union savoureuse

*Crèmeux au fruit de la passion, mousse au chocolat,
pulpe fraîche de passion, tuile chocolatée*

Origine de nos viandes : France

Les prix sont TTC et en €. La liste des allergènes est disponible sur demande. En cas d'allergie, merci d'informer notre équipe.



ODE TO PASSION

€59 PER PERSON

COCKTAIL

The aura

*Vanilla-infused rum, passion fruit juice,
delicate yuzu reduction and subtly powdered vanilla*

AMUSE-BOUCHE

Prelude

*Hibiscus and ginger infusion
Langoustine, crispy rice with hints of passion fruit*

STARTER

Heartbeat

*Lobster medallion, millefeuille of tender red beetroot, pickled blackberries
and maracudja condiment*

INTERLUDE

The Elixir

Passion fruit sorbet, passion fruit liqueur

MAIN COURSE

The Embrace

Limousin veal cooked at low temperature

or

Pearl-like monkfish

*Paired with Roseval potatoes, smoked foam, delicately
passion-fruit-infused oil*

DESSERT

The Blissful Union

*Passion fruit crèmeux, chocolate mousse,
fresh passion fruit pulp, chocolate tuile*

Origin of our meats: France

Prices include all taxes and are in €. A list of allergens is available on request. If you have any allergies, please inform our team.