

MENU SAINT VALENTIN 2025

*Ce soir, nous vous proposons un menu unique
pour célébrer votre amour.
Ce menu est l'interprétation de notre cuisine.
Nous vous souhaitons une bonne table.*

Mises en bouche

Pain au levain & beurre maison

Betteraves, trévises, poivre fumé

Héliantis, ventrèche, parmesan

Coquilles Saint-Jacques, truffe noire, sarrasin, café

Risotto cime di rapa, langoustines, burrata

Lotte au foin, céleri, yuzu kosho

Canard Burgaud, salsifis, bigarade, cacao

Reblochon, oignons doux

Chocolat, passion

Mignardises

MENU SAINT-VALENTIN 125

ACCORDS – 1 coupe de Champagne + 5 verres de vins 75

Nous nous adaptons en cas d'allergènes / régimes alimentaires stricts.

VALENTINE'S DAY TESTING MENU 2025

Tonight, we offer you a unique menu to celebrate your love.
This menu is the interpretation of our cuisine. We wish you a
good table.

Appetizers

Sourdough bread & homemade butter

Beetroot, Treviso, smoked pepper

Héliantis, bacon, parmesan

Scallops, black truffle, buckwheat, coffee

Risotto cime di rapa, langoustines, burrata

Monkfish with hay, celery, yuzu kosho

Burgundy duck, salsify, bitter orange, cocoa

Reblochon, sweet onions

Chocolate, passion fruit

Sweets ending

VALENTINE'S DAY MENU 125

PAIRING – 1 glass of Champagne + 5 glasses of wine 75

We adapt in case of allergens / strict diets