

MENU SAINT-VALENTIN ~ VALENTINE'S DAY MENU



VENDREDI 14 FÉVRIER 2025 - SAINT-VALENTIN

par Thomas Danigo

Amuse-bouches



**Saint-Jacques à crue, beurre de géranium, œufs de brochets fumés
et criste marine**

Raw scallops, geranium butter, smoked pike roe and sea fennel

**Fregula sarda cuite dans un jus de crabe épicé,
calamar et caviar osciètre**

Fregula sarda cooked in a spicy crab sauce, squid and osciètre caviar

**Homard bleu au binchotan, butternut fermenté au yuzu kosho,
nage de carotte au gingembre**

*Binchotan blue lobster, yuzu kosho butternut fermented,
carrot nage with ginger*

Canard grillé, bouillon à l'huile de ra-yu et daikon

Grilled duck, ra-yu oil and daikon broth

Agrumes confits, poivre mandarine et rose

Candied citrus fruits, mandarin and rose pepper

Soufflé noisette et crème glacée à la truffe noire

Hazelnut soufflé and black truffle ice cream



Mignardises

260 euros TTC par personne hors boisson
260 euros TTC per person excluding drink