

MENU SAINT VALENTIN

Apéritif au champagne Jean Josselin
« Cuvée des Jean »

~~~

SAINT JACQUES A CRU – Citron caviar

~~~

PATE EN CROUTE – Condiment à la truffe noire
Légumes pickles

~~~

BAR CONFIT - Beurre blanc au caviar de la  
maison Kaviari, *Asperges vertes*

~~~

AGNEAU FERMIER CUIT AU SAUTOIR – Jus
d'agneau, *Légumes d'Eric Roy*

~~~

À PARTAGER - Cœur coulant à la rose et litchi

~~~

NOTRE POMME D'AMOUR

150 €

par personne (hors boissons)

190 €

par personne, 3 verres de vin en accord

VALENTINE'S MENU

Welcome glass of Jean Josselin Champagne
« Cuvée des Jean »

~~~

RAW SCALLOPS - Lemon Caviar

~~~

TERRINE - Pastry case, black truffle
Pickled vegetables

~~~

SEA BASS CONFIT - Beurre blanc, Maison  
Kaviari caviar, *Green asparagus*

~~~

PAN-COOKED FARM LAMB - Lamb jus
Eric Roy vegetables

~~~

TO SHARE - Rose & Litchi Heart

~~~

OUR APPLE OF LOVE

150 €

6-course menu, per person

190 €

6-course menu with wine pairing, per person