



## **Menu de la Saint-Valentin 69 €**

### **Coupe de Champagne & Mise en Bouche**

\*\*\*

#### **Œuf Parfait**

#### **Mousseline de Choux fleurs au Tarama, tobiko et wasabi**

*Perfect egg*

*Mousseline of cauliflowers with tarama, tobiko and wasabi*

**Ou/ Or**

#### **Marbré de foie gras et artichauts**

*Marbled foie gras and artichokes*

\*\*\*

#### **Dos de cabillaud, bouillon de homard au gingembre, légumes racines**

*Cod fillet, lobster stock, ginger and root vegetables*

**Ou / Or**

#### **Pavé de veau Basque, risotto aux morilles**

*Basque veal steak, morels risotto*

\*\*\*

#### **Macaron framboises et pétales de roses**

*Raspberries and rose macaron*

**Ou / Or**

#### **Tartelette chocolat de Tanzanie, ganache montée au gingembre**

*Dark Tanzanian chocolate tartelet with ginger ganache*

Prix nets en euros, taxes et service compris