

# MENU

*Saint Valentin 75 €*

*Coupe de champagne offerte*



## ENTRÉE

*Prélude des sens*

Foie gras de canard, gelée d'hibiscus  
aux reflets rubis, Grenade éclatante  
comme une promesse

## PLATS

*Étreinte marine*

Gambas marinées au citron vert et  
gingembre, fraîches et vibrantes

Risotto d'épeautre fondant

Céleri délicat & lentilles corail

*Coeur de velours*

Tournedos de noix de veau

Cuisson basse température, infiniment  
tendre

Tartelette de légumes de saison, tout en  
douceur

*Instant de partage*

TRILOGIE DE FROMAGES AFFINÉS

## DESSERT

*Douce déclaration*

Pomme d'amour revisitée

Cœur rouge vif, Passion en écho

