

MENU
SAINT-VALENTIN

- RAVIOLES DE LANGOUSTINES ET FOIE GRAS,
CONSOMMÉ DE BOEUF, TRUFFE NOIRE 30
LANGOUSTINES AND DUCK FOIE GRAS RAVIOLES, BEEF BROTH, BLACK TRUFFLE
- FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE, PAIN TOASTÉ ET CHUTNEY DE POMMES 28
HOMEMADE DUCK FOIE GRAS TERRINE, TOASTED BREAD, GREEN APPLES CHUTNEY
- CARPACCIO DE SAINT-JACQUES AU CAVIAR, SARRASIN GRILLÉ 36
SEA SCALLOPS CARPACCIO, CAVIAR, GRILLED BUCKWHEAT SEED
- CHAIR DE TOURTEAU, POMMES GRANNY SMITH, ESTRAGON 29
CRABMEAT, GRANNY SMITH APPLES, TARRAGON
- OEUF PARFAIT, CHAMPIGNONS, TRUFFE NOIRE 27
OEUF PARFAIT, MUSHROOMS, BLACK TRUFFLE
-
- SAINT-JACQUES EN COQUILLES, ÉPINARDS, CÂPRES, CITRON, CURRY 41
SEA SCALLOPS, SPINASH, CAPERS, LEMON, CURRY
- BLACK COD CARAMÉLISÉ AU MISO, RIZ AU JASMIN 55
MISO CARAMALIZED BLACK COD, JASMINE RICE
- TAGLIATELLES À LA TRUFFE NOIRE 45
BLACK TRUFFLE TAGLIATELLE
- FILET DE BŒUF ROSSINI, PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE 60
ROSSINI FILLET MIGNON, TRUFFLE MASHED POTATOES
- VOLAILLE FERMÈRE RÔTIE AUX MORILLES, POUR 2 84
FARM ROASTED CHICKEN, MORELS MUSHROOMS, FOR 2
- SOLE, SÈCHE OU MEUNIÈRE, POUR 2 160
SOLE, DRY OR MEUNIÈRE, FOR 2
-
- OMELETTE NORVÉGIENNE 19
OMELETTE NORVÉGIENNE
- CROUSTILLANT CHOCOLAT-PRALINÉ, NOISETTES CARAMÉLISÉES 18
PRALINE AND CHOCOLATE CRUNCHY, CARAMELIZED HAZELNUTS
- TARTE TATIN, CRÈME D'ISIGNY 17
TATIN TART, ISIGNY CREAM
- PAVLOVA FRAMBOISE, ROSE, LITCHI 17
RASPBERRY, ROSE AND LITCHI PAVLOVA
- TARTE AU CITRON INVERSÉE, GLACE VERVEINE 16
LEMON TART, VERBENA ICE-CREAM