

Menu Saint-Valentin

55€ / personne hors boissons

Cocktail Saint-Valentin avec ou sans alcool

Mises en bouche

- Gravelax de saumon, tartare d'avocat et de mangue
- Bouchée de foie gras à la pomme et au pain d'épices
- Œuf de caille, crème à la moutarde à l'ancienne

Entrée

Nuage de chair de crabe acidulée à l'aneth, douceur de céleri

Plats

Trilogie de la mer au combawa, trio de riz de Camargue aux légumes de saison

Ou

Veau lardé cuit à basse température, sauce onctueuse au foie gras, rigatoni aux champignons

Dessert

L'alliance de la noix de coco et de la framboise

Mignardises

