

Menu Saint Valentin

14.2.2025

Mise en bouche

Tartare de daurade au basilic Thai et gingembre, crème
tranchée au caviar d'Osciette
Sea bream tartare with Thai basil and ginger, sliced cream
with Oscietra caviar

Filet de Bœuf comme un Rossini, foie gras poêlé, jus truffé,
pétale de roses en tempura et
écrasé de pomme de terre à la truffe
Rossini-style beef fillet, pan-fried foie gras, truffle jus, rose
petal tempura and truffle-flavoured mashed potatoes

Fleur de Framboise-litchis en cage, eau de jasmin
Raspberry flower-lychees in a cage, jasmine water

Mignardises

Je fais part de mes allergies
Please tell us about your allergies