

Menu Saint-Valentin

Huitres Royales n°2 David Hervé,
au barbecue, beurre de foin, eau de sureau

Saint-Jacques de Bretagne,
au couteau, grué de cacao, croquant de champignons des bois, gingembre

Turbot de ligne,
à la nacre, fondant de fèves et tétragones, comté 18 mois, crème de coques

Agneau et safran,
rosé, tagliatelle d'oignon au safran, crémeux de pomme de terre, caramel de jus

Fromages au chariot – en supplément 19€

Citron kalamansi,
en fraîcheur, mélisse

L'amour c'est mieux à deux,
cœur de Vanille de Tahiti, fruits rouges, chocolat Valrhona 66% - À partager...



130 EUROS PAR PERSONNE

Menu servi le vendredi 14, le samedi 15 au diner et le dimanche 16 février au déjeuner

Valentine's Day Menu

Royales Oysters No. 2 - David Hervé,
grilled, hay butter and elderflower water

Scallops from Bretagne,
hand-cut, cacao nibs, wild mushroom crisps, and ginger

Line-caught Turbot,
nacré, tender fava beans, 18-month-aged Comté cheese and cockle cream sauce

Lamb and Saffron,
prepared medium-rare, saffron-infused onion tagliatelle, creamy potato, and jus

Cheeses selection from the trolley – €19 extra

Kalamansi Lime,
Refreshing balm

Love is Better Together,
Tahiti vanilla heart, red fruits, and 66% Valrhona chocolate – To share...



130 EUROS PER PERSON

Served for dinner on Friday February 14th, & Saturday February 15th, and for lunch on Sunday February 16th