

# Our Valentine's Menu

COUPE DE CHAMPAGNE AVEC AMUSES

HOMARD AVEC UNE TOUCHE D'ORIGAN MÉDITERRANÉEN,  
COUSCOUS DE CHOU-FLEUR ET INFUSION DE YUZU

LOTTE AVEC SALICORNE, SAUCE À L'ORANGE, FINIE AVEC  
COQUES ET CAVIAR DE HARENGS

SORBET À LA LIQUEUR DE ROSE

PIGEON CUIT À BASSE TEMPÉRATURE AVEC MINI ASPERGES  
VERTES, CRÈME DE PATATE DOUCE, CHICONS CARMÉLISÉS,  
BRUNOISE DE POIVRONS ET JUS AUX CAROTTES

NAMELAKA AUX CANNEBERGES ET FRAMBOISES

**MENU - €100 | VINS ADAPTÉS - €40**

**MENU À EMPORTER - €75**

*(SANS CHAMPAGNE COUPE ET AMUSES)*

