



## DÎNER DE LA SAINT-VALENTIN

COQUILLE SAINT-JACQUES  
à cru, oursin, livèche

SALADE DE LANGOUSTINE  
huile d'argan

CAVIAR KRISTAL  
pain perdu, crème crue, oseille

TURBOT  
au parfum de fleur d'oranger

CÈPES ET TRUFFE NOIRE  
sucs de parmesan grillé

VOLAILLE FERMIÈRE AFFINÉE  
pochée puis rôtie, café

POMME CHANTECLERC  
confite au beurre salé, rafraichie de pomme

Menu à 350 euros par personne hors boissons  
Accord mets et vins 175 euros par personne