

MENU SAINT-VALENTIN



Cocktail de la Saint-Valentin

Mise en bouche :
Rose de betterave et pomme, bouillon Dashi

Ravioles de crevettes roses,
émulsion crevette gingembre, chutney mangue ananas

Saint-Jacques snackées,
célérisotto à la truffe et poudre de corail

Ou

Quasi de veau,
panais en texture, jus corsé romarin et piment oiseau

Pavlova citron-gingembre,
espuma passion

60.00€