

Menu Saint Valentin

Bouchées apéritives

*Tartare de saint jacques et gambas à la mangue, vinaigrette au Combawa et citron vert,
sorbet aux herbes*

Cabillaud Skrei en cuisson douce, émulsion au curry mousseline de topinambour

*Paleron de bœuf et foie gras poêlé, sauce réduite au syrah et au poivre de Sichuan, truffe
mélanosporum*

Duo chocolat/vanille, glace praliné à la fleur de sel de Camargue

80€ par personne prix net et service compris