

**14 février 2025**

# Menu de Saint Valentin



## APERITIFS

**Canapés festives avec coupe de champagne**

*Festive canapés with a glass of champagne*

## AMUSE BOUCHE

### MER

**Coquilles Saint-Jacques, mariées à la truffe, topinambours et cresson de fontaine**

*Scallops, paired with truffle, Jerusalem artichokes, and watercress*

### TERRE

**Filet de bœuf feuilleté, homard bleu et moelle croustillante, radis glacés**

*Puff pastry beef fillet, blue lobster and crispy bone marrow, glazed radishes*

## PRÉ-DESSERT

**Tendre patience glacée**

*Tender frozen patience*

## DESSERT

**Cœur partagé de litchi, orange sanguine**

*Split lychee heart, blood orange*

**MENU: 380€/2 personnes**