



Saint-Valentin

MENU À 120 € PAR PERSONNE

Menu Gastronomique en 5 déclinaisons

PREMIÈRE IMPRESSION

Amuse-bouche

AMBIGUITÉS

Raviole d'artichauts épineux d'Albenga, blettes, écume de feuilles, jus végétal et champignons bruns

RÉCONFORT

Rouget cuit sur la peau, chou-fleur, condiment orange sanguine et jus d'arête

PASSION

Cœur de filet de bœuf cuit en croûte façon « Wellington » épinard et truffe melanosporum

GOURMANDISE

Entre deux cœurs, vanille, praliné et framboise