

EPICURE

MENU DE LA SAINT-VALENTIN VENDREDI 14 FÉVRIER 2025

TOURTEAU AU CAVIAR

Jeunes poireaux, sabayon acidulé.

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES

Lard de Colonnata, truffe noire et topinambour.

SOLE FARCIE

Compotée d'oignons doux, coquillages et salicornes au Kumbawa.

CÔTE DE VEAU RÔTIE

Légumes en cocotte lutée au citron confit, jus à l'ail noir.

MONT D'OR TRUFFÉ

Baba au vin jaune et mâche.

GELÉE DE PAMPLEMOUSSE ROSE

Granité au champagne.

CHOCOLAT NOIR D'ORIGINE PANAMA

Croustillant et crémeux, glace au chocolat épicé.

880 €

