

Menu 14 Février

Carpaccio de noix de Saint-Jacques,
caviar osciètre et condiments

Raviole ouverte de homard bleu,
minestrone, bouillon de carapaces fumées

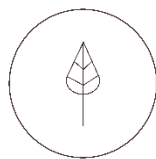
Foie gras,
vermicelles de légumes d'hiver, consommé double aux épices

Bateau de volaille de Bresse truffé,
pommes chatouillard, saucisse de cuisse et jus de vin jaune

Fromages de nos régions

En attendant le dessert..
nuage de vanille métisse, cœur glacé au caramel

Ananas Victoria confit,
meringue croquante, sorbet gingembre et citron vert



130 EUROS PAR PERSONNE – 5 PLATS

160 EUROS PAR PERSONNE – 7 PLATS

February 14th Menu

Scallop Carpaccio,
osciètre caviar, and condiments

Blue Lobster Ravioli,
minestrone, and smoked crustacean broth

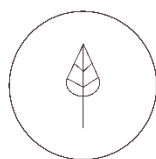
Foie gras,
winter vegetables, and double consommé

Truffled Chicken from Bresse,
vermicelli potatoes, chicken leg sausage, and vin jaune sauce

Cheeses from our regions

Awaiting dessert..
vanilla cloud, iced caramel heart

Candied Victoria pineapple,
crunchy meringue, ginger and lime sorbet



130 EUROS PER PERSON – 5 COURSES

160 EUROS PER PERSON – 7 COURSES