

# Menu

## SAINT VALENTIN

### AMUSE BOUCHE

Perles de cocktail aux fruits rouges, gingembre  
et prosecco

Huîtres, vinaigrette à l'échalote, piment de  
Cayenne et sel rose

### ENTRÉE

Langoustine, croustillant de parmesan et sabayon  
à la cébette grillée

### PLAT

Poulpe grillé, purée de pommes de terre fumée,  
crumble d'olives noires, crème fraîche acidulée et sumac

*ou*

Suprême de volaille, betterave tiède, crème de  
parmesan, tuile de pain et réduction au porto rouge

### DESSERT À PARTAGER

Rose au chocolat, ganache à la vanille,  
caramel au beurre salé et piment d'Espelette

90 € / personne  
*Hors boissons*



Tarifs en Euros TTC,  
hors contribution employés de 5%

