

# 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%

