



## MENU

*En amuse –bouche ...  
Ceviche de **bar de ligne** au lait de coco*

---

***Noix de coquilles Saint-Jacques** rôties / risotto acquerello verde  
Bouillon au vieux parmesan*

*Ou*

***Foie gras de canard Sud-ouest mi cuit** / baies de Timur du Népal  
Coulis de fruits de la passion et framboises-yuzu*

---

*Filet de de **Saint-Pierre** parfumé au citron de Menton / caviar osciètre  
Sauce vadouvan, légumes*

*Ou*

*Filet de **Veau de lait de l'Aveyron** clouté aux truffes Melanosporum  
Légumes, Ratte du Touquet / Jus de veau au vin rouge*

---

***Biscuit coulant au chocolat noir Valrhona** / marmelade de clémentines de pays  
Sorbet mandarine*

*Ou*

*Coupe de **fruits rouges au Champagne***



**Menu au prix de 105 € par personne – Taxes et service compris**

**Boissons en supplément**

**Menu pouvant être servi le 13/02/26**

**Menu unique le soir du 14/02/2026**