



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 oscietre
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