



Menu de La Saint-Valentin

Valentine's Day Menu

Œuf Onsen bio, chawanmushi & émulsion fumée

Organic Onsen egg, chawanmushi & smoked emulsion

Saint-Jacques dorées, premières asperges vertes & truffe noire du Vaucluse

Golden scallops, first green asparagus & black truffle from Vaucluse

Aiguillette de turbot, gnocchi de Monalisa, crème de cresson & caviar

Turbot aiguillette, Monalisa gnocchi, watercress cream and caviar

Baba d'amour à partager, marmelade ananas gingembre, chantilly à la vanille

Love Baba to share, pineapple and ginger marmalade, vanilla whipped cream

A emporter : La tarte aux pralines roses & fèves tonka

To take away: The pink praline & tonka bean tart

175€ Hors boissons

175€ Excluding beverages

245€ Accord mets et vins *ou* une bouteille de champagne rosé Bollinger pour 2

245€ Wine and food pairing or a bottle of Bollinger rosé champagne for 2