

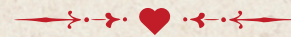
# Menu Saint-Valentin



**Coupe de champagne & prémices**  
*Glass of champagne & appetizers*



**Amuse-bouche**  
**Nuage de cucurbitacée,**  
**vinaigrette craquante acidulée**  
*Cucurbit cloud,*  
*crunchy and acidulous vinaigrette*



**Dos de barbue,**  
**asperges vertes arrosées d'un beurre blanc**  
*Brill,*  
*green asparagus sprinkled with beurre blanc*



**Noisette de cœur tendre de filet de veau rôti,**  
**délicatesses confites aux algues piquées de caviar Avruga**  
*Roasted soft veal fillet,*  
*delicatesses potatoes confit with seaweed and Avruga caviar*



**Manjari soyeux posé lascivement sur un moelleux de Savoie,**  
**frisson d'orange sanguine**  
*Silky Manjari chocolate laid lazily on top of a "moelleux de Savoie" cake,*  
*blood orange thrill*



**Petites évocations amoureuses**  
*Tender bites*

By Julien Roucheteau, M.O.F. 2019 & son équipe  
pour un moment de partage...



115 € par personne, hors boissons

