

Saint-Valentin

by Julien Roucheteau, M.O.F. 2019

Lundi 13 février 2023 & Mardi 14 février 2023
Monday, February 13th, 2023 & Tuesday, February 14th, 2023

95 € par personne, hors boissons
95 € per person, beverage excluded



Coupe de champagne Taittinger « Brut Réserve » & canapés
Glass of champagne Taittinger "Brut Réserve" & appetizers

Strates de noix de Saint-Jacques à la truffe noire,
enlacées d'un voile d'épinards, chou-fleur doré
Scallop layers with black truffle, embraced with spinach,
browned cauliflower

Noisette de sous-noix de veau français enrobée
d'un croustillant sensuel d'herbes fraîches,
jus endiablé de moutarde de Dijon
French veal tenderloin coated in a sensual herbs croustillant,
tangy jus with Dijon mustard

Rêve nuageux de noix de coco,
vivifié d'une vinaigrette de sudachi, sorbet pamplemousse
Coconut cloudy dream,
invigorating sudachi vinaigrette, grapefruit sorbet

Menu unique proposé au dîner le mardi 14 février
Set menu – dinner only on Tuesday 14th of February

Réservation conseillée. Places limitées.
Booking recommended. Limited space.