

Saint Valentin

AMUSE-BOUCHE

Petite raviole de poissons, coulis de Riquette

Small fish ravioli, local arugula dressing

95€

Prix nets, taxes et service compris, hors boissons par personne.

Net prices, including taxes and service, excluding drinks per person.

SECRET DES CHAMPS / SECRET OF THE FIELDS

Oeuf de poule bio, crémeux de céleri aux noix, nuage de champagne

Organic chicken's egg, celery cream with hazelnuts, champagne foam



LES EMBRUNS / SEA SPRAY

Civet de Lotte au vin rouge, jeunes poireaux à l'anis étoilé

Monkfish stew with red wine, baby leeks with star anise

OU / OR

DÉLICE DU TERROIR / DELIGHT OF THE TERROIR

Selle d'agneau à l'olive Taggiasche, aux saveurs de carottes et tomates confites

Saddle of lamb with Taggiasca olives, carrots flavors and candied tomatoes

ECLATS DE PLAISIR / SHINING OF PLEASURE

Majesté onctueuse et rosée

Creamy and rosy majesty

BULLES D'AMOURS / BUBBLE OF LOVE



LE PATIO
Restaurant & Terrasse