



DÎNER DE LA SAINT VALENTIN *VALENTINE'S DAY DINNER*

RAVIOLE CROUSTILLANTE, BLETTES, MARMELADE DE CLÉMENTINE CORSE
CRISPY RAVIOLI, SWISS CHARD, CORSICAN CLEMENTINE MARMALADE

CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA CÔTE D'ÉMERAUDE,
BETTERAVES CHIOGGIA, COULIS DE CASSIS, MILLET CROUSTILLANT
*EMERALD COAST SCALLOP CARPACCIO, CHIOGGIA BEETROOT,
BLACKCURRANT COULIS, CRISPY MILLET*

ou or

ŒUF PARFAIT, PURÉE DE CHOU-FLEUR VIOLET,
NOISETTES DU PIÉMONT, RAISINS AU VERJUS
PERFECT EGG, PURPLE CAULIFLOWER PURÉE, PIEDMONT HAZELNUTS, VERJUS GRAPES

CABILLAUD CUIT À L'ÉTUVÉE, LAQUÉ À LA FRAMBOISE, SOUBISE D'OIGNONS DOUX DES
CÉVENNES, ÉMULSION DE DAÏKON AUX BAIES ROSES
*STEAMED COD, RASPBERRY GLAZE, SWEET CÉVENNES ONION SOUBISE,
DAIKON EMULSION WITH PINK PEPPERCORNS*

ou or

QUASI DE VEAU CONFIT, VELOUTÉ DE BETTERAVE ET KUMQUAT,
MÉLANGE DE « SOUS-BOIS » AU VIN DU JURA
*VEAL LOIN CONFIT, BEETROOT AND KUMQUAT VELOUTÉ,
MUSHROOM MEDLEY WITH JURA WINE*

GRANITÉ À LA ROSE ET AU PAMPLEMOUSSE
ROSE AND GRAPEFRUIT GRANITA

FLEUR DE L'AMOUR
FLOWER OF LOVE

150 euros - par personne incluant une coupe de champagne, le service et la TVA
150 euros - per person including a glass of champagne, service and VAT