

SAINT  
VALENTIN



### Amuse-Bouche

**Mini Taco à la Truffe**, Poulpe Glacé, Germes de Radis & Coulis d'Avocats  
**Mini Truffle Taco, Glazed Octopus, Radish Sprouts & Avocado Coulis**

\*\*\*\*

### Entrée / Starter

**Noix de Saint-Jacques Confitées à la Grenade**, Salade de Pommes Acidulées, Oeufs de Saumon &  
Crème au Piment d'Espelette  
**Pomegranate Cured Scallops, Pickled Apple Salad, Salmon Roe & Espelette Crème**

\*\*\*\*

### Plat / Main

**Surf & Turf // Lotte Confitée**, Poitrine de Canard Fumée, Bananes Poêlées, Purée de Betteraves  
Rôties & Poireaux à la Vanille  
**Surf & Turf // Confit Monk Fish**, Smoked Duck Breast, Seared Banana, Roasted Beet Purée & Vanilla  
Braised Leeks

\*\*\*\*

### Dessert

**Red Velvet Cake**, Gelée de Mangue, Coulis de Framboise & Crème Glacée Coquelicot de  
Nemours  
**Red Velvet Cake**, Mango Gelée, Raspberry Coulis & Nemours Poppy Ice Cream

69 € TTC

Prix nets & Service compris  
Net prices & Service included