

# Menu



Coupe de Champagne



Huître & gaspacho de concombres au citron vert,  
Bol de crevettes grises de la mer du Nord à décortiquer,  
Toast de foie gras & figue,  
Carpaccio de bœuf fumé,  
Tartare de bar aux petits légumes & beurre blanc



Saumon façon tataki laqué aux saveurs asiatiques, crème légère de fromage frais,  
perles de tapioca, graines de grenade, concombre & cressonnette



Mi-cuit de faux-filet de bœuf red & white grillé, mini Shanghai bok choy, mousse  
de navets, noisettes torréfiées, bimi crispy, fenouil caramélisé, poudre de myrtilles  
déshydratées, glace de bœuf & oignons grelots poilés



Magret de canard des Landes rôti aux miel & à la lavande, chicons poilés, chou  
romanesco, mini poivrons & jeunes carottes, pourpier d'hiver frit, croquettes de  
pommes de terres & fond de veau au Cognac Fine Champagne



Brie de Meaux coulant parfumé à la truffe en pâte à brick



Merveilleux de Saint-Valentin



Café & mignardises

