MENU
SAINT-VALENTIN
14.02.26

Lightly seared Dublin Bay prawns with Sicilian mandarins,
warm shellfish broth flavoured
with makh khen wild berries pepper

Steamed wild sea bass from Noirmoutier,
Champagne emulsion with Imperial Gold caviar,
cauliflower in various textures

Swiss farm veal tenderloin cooked in salted butter,
foie gras and boletus raviollo, tuberous parsley,
Périgourdine sauce with grated melanosporum black truffle

Crispy puffed amaranth,
Maigold apple compote with ginger

185.–
+ 15.- service charge

Langoustines juste saisies et mandarines de Sicile,
bouillon tiède de crustacés aux baies des minorités

Bar sauvage de Noirmoutier vapeur,
émulsion de Champagne et caviar Imperial Gold,
chou-fleur en différentes textures

Mignon de veau fermier suisse cuisiné au beurre salé,
raviollo de foie gras et bolets, persil tubéreux,
réduction d'une périgourdine et râpé de truffe melanosporum

Croustillant d'amarante soufflée,
compotée de pomme Maigold au gingembre

185.–
+ 15.- service charge

SERVICE EN CHAMBRE