



Dîner de la Saint-Valentin

Love in Paris

Coupe de champagne

Entrées

Mille-feuille de betteraves Chioggia et
Saint-Maur au yuzu et basilic thaï,
crème moutardée à la violette et tuile de sarrasin.

Saumon gravlax maison, mousse de poivron rouge,
pickles de radis red meat et vinaigrette au calamansi.

Plats

Thon rouge snacké et chou rouge braisé
en aigre-doux, sauce coco au saté et shiso rouge.

Carré d'agneau au sésame et paprika, carottes violettes,
mini-betteraves et artichauts poivrades glacés, sauce aux
groseilles et pomme Fuji.

Desserts

Mousse de chocolat blanc,
gelée de framboise et
coulis fraise.