



# Menu de la Saint-Valentin


Menu 3 plats | 69€ par personne

Un verre de champagne inclus

## ENTRÉES

Ravioles au homard  

Émulsion de bisque parfumée au safran et tuile corail

Mousse légère de panais 

Sorbet orange sanguine, salade d'agrumes,  
huile d'aneth et chips de patate douce



## PLATS

Filet de bar rôti   

Légumes racines glacés et émulsion de fève tonka

Côte de veau rôtie   

Mousseline de céleri truffée et jus corsé aux morilles



## DESSERTS

Mousse au chocolat tiède  

Glace poire-coing, streusel de noisette, huile de noisette


Demi-sphère mousse légère yaourt citron  

Cœur coulant framboises-groseilles et tuile sésame  
citron vert



## THE LIVING KITCHEN

Des allergies? Veuillez informer un Sidekick.

-  Sans Gluten  Lait  Fruits à coque  Poissons  
 Crustacés  Sésame  Céleri

# Valentine's Menu

3-course menu | €69

Includes a glass of champagne

## STARTERS

Lobster ravioli  

With saffron-infused bisque emulsion  
and coral tuiles

Light parsnip mousse 

With blood orange sorbet, citrus salad, dill oil  
and sweet potato fries



## MAINS

Sea bass fillet   

With glazed root vegetables and tonka  
bean emulsion

Roasted veal chop   

With truffled celery mousseline and rich morel jus



## DESSERTS

Warm chocolate mousse  

With pear-quince sorbet, hazelnut streusel and  
hazelnut oil

Half-sphere light yogurt lemon mousse  

With a raspberry-currant melting heart and lime  
sesame tuiles



## THE LIVING KITCHEN

Any allergies? Please let a Sidekick know.

