

# Saint Valentin



## HOMARD

Poireau brûlé au miso de petit épeautre,  
crème de Bresse fumée

## SAINT-JACQUES

Lutée à la moelle de bœuf et truffe noire,  
artichaut à la barigoule au vin jaune

## PÊCHE DU JOUR

Cerfeuil tubéreux cuisiné aux  
coquillages, sauce au vermouth blanc

## CANARD

Condimenté au kumquat confit, rutabaga  
aux épices et gin de Forcalquier

## BRILLÂT SAVARIN FRAIS

Agrumes confits, moutarde au pain d'épices

## CHOCOLAT NICOLAS BERGER

Décliné à l'amaretto, café Giubileo

225€

Menu unique modifiable sous conditions  
Le Chef ne travaillant qu'avec des produits de  
saison, ce menu est susceptible d'être modifié

Origine des viandes : France

Taxes et services compris - Prix nets en Euros  
Paiements acceptés : Espèces, Chèques, Visa,  
Mastercard, American Express, Chèques Relais  
& Châteaux

