

# DÎNER DE LA SAINT-VALENTIN

14 — 02 — 2023

— **328€** HORS BOISSON —  
— **110€** ACCORD METS/VIN —

**Foie gras de canard confit, pomme red love acidulée**  
2019 – IGP Aude Hauterive – Cigalus – Gérard Bertrand

**Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine,  
corail émulsionné, lait d'amande et caviar gold**  
2019 – Condrieu – Le Mornieux – Lionel Faury

**Premières asperges vertes de Provence au sautoir,  
gremolata et truffe noire**  
2020 – Puligny-Montrachet – Vieilles Vignes  
Jean Pascal et fils

**Homard bleu sur la braise, pommes de mer  
et champignons sylvestres, tum d'algues**  
2019 – Montagne-Saint-Emilion – Les Piliers de Maison Blanche

**Suprême de volaille de Culoiseau rôti, pressée de blettes**  
2020 – Côte-Rôtie – Les 3 Brunes – Lionel Faury

**Citron givré et rose**  
NM – Champagne – Barons de Rothschild – Rosé

**Cœur en chocolat de notre Manufacture**

# VALENTINE'S DAY DINNER

14 — 02 — 2023

— **328€** EXCLUDING DRINK —

— **110€** WINE PAIRING —

**Confit duck foie gras, tangy red love apple**

2019 – IGP Aude Hauterive – Cigalus – Gérard Bertrand

**Sea scallops from Seine bay, foamy coral,  
almond milk and gold caviar**

2019 – Condrieu – Le Mornieux – Lionel Faury

**Seared first green asparagus from Provence,  
gremolata and black truffle**

2020 – Puligny-Montrachet – Vieilles Vignes  
Jean Pascal et fils

**Blue lobster on the embers, sea potatoes  
and forest mushrooms, seaweed dumplings**

2019 – Montagne-Saint-Emilion – Les Piliers de Maison Blanche

**Roasted chicken from Culoiseau breast, Swiss chard layers**

2020 – Côte-Rôtie – Les 3 Brunnes – Lionel Faury

**Frozen lemon and rose**

NV – Champagne – Barons de Rothschild – Rosé

**Chocolate sweet heart**