

# DÎNER DE LA SAINT-VALENTIN

14 — 02 — 2024

— **338€** HORS BOISSON —  
— **110€** ACCORD METS/VIN —

**Betterave de pleins champs légèrement fumée,  
tum aux algues du Croisic**

NM — Champagne - Rosé - Barons de Rothschild

**Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine grillée,  
brioche toastée, corail et caviar gold**

2022 — Condrieu — Le Mornieux — Lionel Faury

**Homard bleu sur la braise, courge longue de Nice,  
poncire brûlé, les pincés en rémoulade**

2019 — Saint-Emilion - La Closerie de Fourtet

**Canette dorée, capucines et piment doux acidulé**

2020 — Châteauneuf-du-Pape - Domaine de Cristia

**Clémentine de Corse givrée**

NM — Champagne - Rich rosé - Veuve Clicquot

**Cœur en chocolat de notre Manufacture**

# VALENTINE'S DAY DINNER

14 — 02 — 2024

— **338€** EXCLUDING DRINK —

— **110€** WINE PAIRING —

**Lightly smoked field beetroot,  
seaweed from Le Croisic tum**

NM — Champagne - Rosé - Barons de Rothschild

**Grilled sea scallops from Seine bay, toasted brioche,  
coral and gold caviar**

2022 — Condrieu — Le Mornieux — Lionel Faury

**Blue lobster on the embers,  
gourd from Nice, rémoulade-style tongs**

2019 — Saint-Emilion - La Closerie de Fourtet

**Seared duckling, nasturtium and tangy soft chilli**

2020 — Châteauneuf-du-Pape - Domaine de Cristia

**Frozen clementine from Corsica**

NM — Champagne - Rich rosé - Veuve Clicquot

**Chocolate sweet heart**