



Menu

SAINT-VALENTIN

AMUSE-BOUCHE | APPETIZER

Foie gras de canard, clémentines de Nice

Duck foie gras, Nice clementines

ENTRÉE | STARTER

Carpaccio de bar, grenades, agrumes

Sea bass carpaccio, pomegranate, citrus fruits

PLAT | MAIN COURSE

Selle d'agneau, sauce aux airelles, ballottine de poireaux, pommes de terre Agatha, algues Nori

Rack of lamb, cranberry sauce, leek ballottine, Agatha potatoes, Nori seaweed

DESSERT | DESSERT

Pomme de la Saint-Valentin, hibiscus, caramel

Valentine's apple, hibiscus, caramel

BOISSONS COMPRISES | DRINKS INCLUDED

1 coupe de Champagne, 1 verre de vin, 1 eau minérale, 1 café ou 1 infusion

1 glass of Champagne, 1 glass of wine, 1 mineral water, 1 coffee or 1 herbal tea

95€ hors boissons | *excluding drinks*

Si vous présentez une allergie à certains produits, merci de nous en faire part à la prise de commande.
Prix en euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

*If you suffer of any allergies, please inform a member of the team upon ordering.
Prices are in euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.*

