



# Menu St Valentin

69€

## AMUSE-BOUCHE

[Je réserve ma table](#)

### ***Coup de foudre en bouche***

Tartare de saumon assaisonné au yuzu, relevé de graines de sésame noir, servi avec un croustillant de nori.

## ENTRÉES

### ***À mi-cœur, mi-cuit***

Tataki de thon mi-cuit, espuma de soja caramélisé, pickles d'oignons rouges pour une touche acidulée.

ET

### ***Fondant par nature***

Ravioles de légumes fondants, servies dans un bouillon clair parfumé au miso, accompagnées de champignons noirs.

## PLATS

### ***Pris dans ses filets***

Filet de bar rôti, purée onctueuse de patate douce, pâte de sésame blanc et émulsion citron combawa aux notes fraîches et parfumées.

OU

### ***Croquant de tendresse***

Boeuf façon teriyaki, légumes croquants glacés au vinaigre de riz, condiment de cébettes pour une finale aromatique.

## DESSERT

### ***Fondus l'un pour l'autre***

Fondue de chocolat Valrhona infusée au gingembre, accompagnée de guimauves et de fruits frais.