



Menu St Valentin

69€

Je réserve ma table

AMUSE-BOUCHE

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

Bœuf 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.