

Menu de la Saint Valentin

Vendredi 13 et samedi 14 fevrier 2026

En mise en bouche :

Petite sphère de bouillon dashi fumé,
Saint-Jacques marinées au basilic thaï grillé et flan japonais



70€ Hors
Boissons par
personne. 

Pressé de foie gras à la mangue et hibiscus,
gelée de “Maury Tuilé de chez Gérard Bertrand”,
chutney exotique aux douces épices et
petite baguette aux fruits secs

ou

Dos de cabillaud Skreï maturé 72 heures aux algues kombu façon sashimi,
vinaigrette “ponzu” maison, pickles de légumes, perles d'agrumes,
fougasse toastée



Rôti de filet de lotte cuit doucement en “waterzoï”, crème homardine,
petits légumes du moment, asperges marinées et riz vénéré

Ou

Magret de canard grillé et fumé façon “binchotan”,
jus réduit soja-saké, purée de shiitaké



Mont d'or affiné à la tartufata et Vin Jaune maison,
petite salade de mâche, vinaigrette à la Granny Smith,

Pain au levain



Moelleux façon “mochi” au yuzu, cœur coulant au thé matcha,
sorbet au chocolat Ruby et croustillant au sésame noir

