

# **MENU**

**70€**

**(SERVI TOUT LE WEEK-END DU 14 FEVRIER)**

**Prélude du Chef**

**Mise en bouche**

**Truffe surprise,  
Fondue de Poireaux & Céleri rave  
ou  
Raviole ouverte de Langoustine,  
Américaine & Ecume de Citron vert**

**Filet de Saint Pierre  
Tom Kha Kaï & Thé vert Matcha  
ou**

**Pigeon en croûte  
Tempura de Ris de Veau, Sauce Périgueux**

**Caractère Cacao,  
sélection Valrhona Guanaja 70%  
ou  
Déclinaison autour de la Pomme Granny Smith**

**PRIX NET, HORS BOISSON**

**(Accord Mets/Vins +25€ en 4 verres de 8cl)**