

# **Menu de la Saint-Valentin**

**Amuse-bouche**



**Œuf, topinambour, champagne et caviar**



**Risotto, truffe noire et ris de veau**



**Truite, betterave et sudashi**



**Filet de bœuf, pomme de terre, racine de persil et airelles**



**Prédessert**



**Clémentine, miel, basilic et hibiscus**



**Chocolat, sésame noir et framboise**

**Menu sans les vins : 180.- (par personne)  
Menu avec accord mets et vins : 270.- (par personne)**