



Valentine's Menu

S A M E D I 14 F É V R I E R 2026

*Une partition gastronomique pensée comme une
déclaration d'amour aux produits d'exception, aux
savoir-faire et à l'émotion du goût!*

*Foie gras comme une pomme d'amour
&
Homard bleu à la feuille shiso*

*Pomme soufflée, crème fouettée au tarama
caviar osciètre Casparian*

*Belle langoustine rôtie, main de Bouddha
origami d'avocat brûlé*

*Saint-Jacques des côtes normandes
contisées à la truffe noire, boulangère de
topinambour, sauce champagne Deutz*

*Suprême de volaille rôti, écrevisses du lac Léman
gnocchis au safran de Meinier*

Baba au yuzu, saké et agrumes

*La rose, vanille de Tahiti et framboise Baba au
yuzu, saké et agrumes*

Le menu TVA comprise: 236.- par pers.

