



# Valentines Menu

S A M E D I   1 4   F É V R I E R 2 0 2 6

*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  
et  
Homard bleu à la feuille shiso*

*Pomme soufflée, crème fouettée au tarama  
caviar oscietre 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.*

