

Menu de la Saint-Valentin

14 février 2018



*menu servi dès 2 personnes, uniquement sur
réservation min. 24h à l'avance*

Amuse-bouches japonais du moment

*

Bouillon de mer au saké et gingembre frais

*

Carpaccio de poulpe au jus de prune salée

*

Tataki de boeuf charolais sauce d'agrumes et wasabi

*

Homard et Saint-Jacques fraîches, jus de crustacés au miso

*

Fondant au thé vert et sorbet de raisin maison

160 chf (TVA inclus)

Provenances. Viandes : France.

Fruits de Mer : Canada, Danemark, France, Thaïlande.

