



R

---

*Saint-Valentin* 2025  
VALENTINE'S DAY

AMUSE-BOUCHE

Tartare de radis multi couleurs, œuf de caille et gel citron vert  
*Multicoloured radish tartare, quail egg and lime gel*

ENTRÉE

Parfait de noix de Saint-Jacques  
en robe de betterave, rose de Grasse et salicorne  
*Scallop parfait wrapped in beetroot,  
Grasse rose and samphire*

PLAT

Filet de cannette rôti, mille-feuille de céleri  
à la pistache de Bronte, jus à l'hibiscus  
*Roasted duck breast, Bronte pistachio celery  
mille-feuille and hibiscus jus*

DESSERT

Rose gourmande au chocolat noir 70%  
et piment doux  
*Indulgent rose of 70% dark chocolate  
and sweet pepper*

Accord mets et vins : 50€ par convive · *Food and wine pairing: 50€ per guest*