

MERCREDI 14 FÉVRIER 2024 - SAINT-VALENTIN

par Thomas Danigo

Huître spéciale Tarbouriech à la flamme, stracciatella et N'duja

Flambe special Tarbouriech Oyster, stracciatella, and N'duja

Saint-Jacques de Port-en-Bessin, bouillon au galanga, XO et navet

Port-en-Bessin Scallop, galangal broth, XO sauce and turnip

Homard bleu au binchotan, beurre thaï, capucine et cime di rapa

*Binchotan barbecue grilled blue lobster, Thai butter,
nasturtium and cime di rapa*

**Turbot mariné au miso, frisée au barbecue, sauce végétale
au piment vert et sakura**

*Miso-marinated Turbot, barbecue frisée lettuce, vegetable sauce
with green chili and sakura*

Mangue givrée au piment d'Espelette, shiso rouge et vinaigre rosé

Frosted Mango with Espelette pepper, red shiso, and rosé vinegar

Soufflé chocolat grand cru

Grand Cru Dark Chocolate Soufflé

240 euros TTC par personne hors boisson

240 euros TTC per person excluding drinks