



MENU SAINT-VALENTIN

VALENTINE'S DAY MENU

Célébrez l'Amour à travers une expérience gastronomique
Celebrate Love with a gastronomic experience

APIS

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Autour de 5 actes majeurs

99€ par personne

Par notre Chef Aurélien Lasjuilliaris

Accords mets et vins 49€ par personne

Accords sans alcool 39€ par personne

Par notre mixologue Noémie Croce

Amuses-bouches



Fins coquillages ouverts à cru

&

Saint-Jacques, huître, amandes et langoustines

&

Agrumes précieux



Ravioles de topinambour truffées,

Comté vieux, vin du Jura



Maigre de ligne, chou-fleur, vanille

(Supplément caviar 10€)



Filet de canette rôtie

Caillette au foie gras, betteraves plurielles



Fromages affinés de nos amis Taka&Vermo



Autour du lait

&

Entremet chocolat, passion, Dulcey



Mignardises

APIS

This menu is served for the entire table

Around 5 major acts

99€ per person

By our Chef Aurélien Lasjuilliaris

Food and wine pairings 49€ per person

Food and drink without alcohol 39€ per person

By our mixologist Noémie Croce

Appetizers



Fine open shells

&

Scallops, oysters, sea almond leaves and langoustines

&

Precious citrus



Jerusalem artichoke ravioli with truffles,

Comté cheese, Jura wine



Meagre, cauliflower, vanilla

(Additional caviar 10€)



Roast duck fillet

Caillette with foie gras and plural beetroot



Refined cheeses from our friends Taka&Vermo



« Autour du lait »

&

Chocolate, passion and Dulcey entremet



Petits fours

*Aurélien
Lasjuilliaris*