

# *Dîner Saint-Valentin*

**120€**

## *Amuse-Bouche*

Langoustine rôtie,  
espuma de choux fleur à la truffe

## *Entrée*

Carpaccio de Saint-Jacques, marbré de poireaux,  
crémeux au cédrat confit, poutargue

## *Plat*

Turbot doré au beurre demi-sel,  
croustillant de pommes de terre à la truffe et jus corsé

## *Dessert*

Craquant aux fruits exotiques et noix de coco,  
glace parfumée aux 4 épices