



## Menu Saint-Valentin

Mardi 14 février 2023

### Mise en bouche

Invitation à la dégustation de l'huître de Camargue  
*Invitation to discover the Camargue's oyster*

Tulipe de betterave cuite en croûte d'algues, condiment Tonnato, caviar Oscietre  
*Seaweed crust roasted beetroot, Tonnato condiment, Oscietra caviar*

Thon rouge, ventrêche maturée aux algues Kombu, sauce XO  
*Red tuna, matured with Kombu seaweed, XO sauce*

Ravioles de langoustine, hibiscus, bouillon iodé  
*Langoustine ravioli, hibiscus, sea broth*

Homard bleu, fleur d'artichauts à la rose Centifolia  
*Blue lobster, Centifolia rose scented artichokes*

Délice Kiwi-Avocat  
*Kiwi-Avocado delight*

Passion chocolat 70% Cacao du Sierra Leone – Maison Duplanteur,  
topinambour, notes torréfiées  
*Sierra Leone chocolate, 70% cocoa – Maison Duplanteur,  
Jerusalem artichoke, grilled flavours*

**220 € /personne. Boissons non incluses**