



INFLUENCES

FRANCE JAPON ESPAGNE

Menu Degustation St-Valentin (4 services)

Amuse-bouche MORIAWASE

Soba maki, sumon fumé temari, foie gras mi-cuit, pétoncle panko et saumon nanban-zuke

Amuse-bouche MORIAWASE

Soba maki, smoke salmon temari, foie gras mi-cuit, petoncle panko and salmon nanban-zuke

Granité

Granité

Magret de canard

Sauce aux framboises

Duck breast

Raspberry sauce

Filet mignon avec foie gras poêle

Sauce au porto

Filet mignon with foie gras poele

Porto sauce

Crevettes

Sauce au whisky ou style ajillo

Shrimps

Whisky sauce or ajillo style

Pétoncles U10

Madagascar ou d'influence japonaise

Scallops U10

Madagascar ou Japanese influence

Dessert spécial St-Valentin

Profiteroles au chocolat

Crème brûlée

Tarte au citron

Celestino

Crêpe à la confiture de lait maison servie avec crème glacée et orange caramalisée

et Café ou thé

St-Valentine Special dessert

Chocolate profiteroles

Crème brûlée

lemon tart

Celestino

Crepe with housemade caramel milk jam served with ice cream and caramalized orange

and coffee or tea