



# Menu Saint Valentin

MENU DÉJEUNER UNIQUE LE 14 FÉVRIER 2025

95 euros boissons comprises

CREVETTE OBSIBLUE RAFRAICHIÉ AU LITCHI, CHOUX RAVE,  
UNE MOUSSELINE AU JUS DE TÊTES.

---

TURBOT EN ÉCAILLES DE HOMARD BRETON, VERMICELLES AUX  
CÈPES, UNE CRÈME LÉGÈRE AU CHAMPAGNE.

---

FAUX FILET DE WAGYU JUSTE SAISI, CAVIAR DAURENKI, PULPE  
DE POMMES DE TERRE RATTES FUMÉES.

---

FRAICHEUR D'AGRUMES SUR UN BROWNIE AUX NOIX DE PECAN,  
CRÉMEUX CHOCOLAT CARAMEL, GELÉE PAMPLEMOUSSE ET CITRON  
CAVIAR.

---



# Menu Saint Valentin

MENU UNIQUE LE 14 FÉVRIER 2025 AU DÎNER

225 euros boissons comprises

Menu proposé le 15 et 16 février au dîner

FOIE GRAS EXTRA, GELÉE PIMENT D'ESPELETTE ET SA  
BRIOCHE FEUILLETÉE.

---

CREVETTE OBSIBLUE RAFRAICHIE AU LITCHI, CHOUX RAVE,  
UNE MOUSSELINE AU JUS DE TÊTES.

---

NOIX DE SAINTS JACQUES DE LA BAIE DE SEINE RÔTIES, ENDIVE  
CONFITE, UN BEURRE DE KUMQUAT ET VANILLE.

---

TURBOT EN ÉCAILLES DE HOMARD BRETON, VERMICELLES AUX  
CÈPES, UNE CRÈME LÉGÈRE AU CHAMPAGNE.

---

FAUX FILET DE WAGYU JUSTE SAISI, CAVIAR DAURENKI, PULPE DE  
POMMES DE TERRE RATTES FUMÉES, UN JUS COURT.

---

FRAICHEUR D'AGRUMES SUR UN BROWNIE AUX NOIX DE PECAN, CRÉMEUX  
CHOCOLAT CARAMEL, GELÉE PAMPLEMOUSSE ET CITRON CAVIAR.



# Menu Saint Valentin

MENU UNIQUE VÉGÉTARIEN AU DÎNER

14 FÉVRIER 2025

225 euros boissons comprises

Menu proposé le 15 et 16 février au dîner

LÉGUMES DE SAISON CUISINÉS EN BARIGOULE, TRUFFES  
MELANOSPORUM ET TOASTS AUX AROMATES.

---

FRAICHEUR DE CHOUX RAVES ET LITCHIS, BAIE DE GOJIS UNE  
VINAIGRETTE RELEVÉ.

---

ENDIVES CONFITES AU JUS DE KUMQUAT ET VANILLE DE TAHITI,  
UNE ÉMULSION SAFRANÉE.

---

VERMICELLE CUISINÉ AUX CÈPES ET POUSSÉS D'ÉPINARDS, COMTÉ  
ET CRÈME LÉGÈRE.

---

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE RATTES FUMÉES, TRUFFES DE  
VILLENEUVE, UNE CRÈME NOIRE.

---

FRAICHEUR D'AGRUMES SUR UN BROWNIE AUX NOIX DE PECAN, CRÉMEUX  
CHOCOLAT CARAMEL, GELÉE PAMPLEMOUSSE ET CITRON CAVIAR.



## *Valentine's menu*

SET LUNCH MENU ON 14 FEBRUARY 2025

95 euros including beverage

OBSIBLUE SHRIMP REFRESHED WITH LYCHEE, KOHLRABI, A  
MOUSSELINE WITH HEAD JUICE.

---

TURBOT & BRETON LOBSTER, VERMICELLI WITH PORCINI  
MUSHROOMS, A LIGHT CHAMPAGNE CREAM.

---

JUST-SEARED WAGYU FILLET, DAURENKI CAVIAR, SMOKED RATTE  
POTATO PULP.

---

FRESH CITRUS FRUITS ON PECAN NUT BROWNIE, CREAMY  
CHOCOLATE CARAMEL, GRAPEFRUIT AND LEMON CAVIAR JELLY.

---



## *Valentine's menu*

SET MENU FOR DINNER ON 14 FEBRUARY 2025

225 euros including beverage

Dinner menu also available 15 and 16 February

FOIE GRAS EXTRA, ESPELETTE PEPPER JELLY AND PUFF PASTRY  
BRIOCHE.

---

OBSIBLUE SHRIMP REFRESHED WITH LYCHEE, KOHLRABI, A  
MOUSSELINE WITH HEAD JUICE.

---

ROASTED SCALLOPS FROM THE BAIE DE SEINE, ENDIVE CONFIT,  
KUMQUAT AND VANILLA BUTTER.

---

TURBOT & BRETON LOBSTER, VERMICELLI WITH PORCINI  
MUSHROOMS, A LIGHT CHAMPAGNE CREAM.

---

JUST-SEARED WAGYU FILLET, DAURENKI CAVIAR, SMOKED RATTE  
POTATO PULP, SHORT JUS.

---

FRESH CITRUS FRUITS ON PECAN NUT BROWNIE, CREAMY  
CHOCOLATE CARAMEL, GRAPEFRUIT AND LEMON CAVIAR JELLY.



## *Valentine's menu*

SET VEGETARIAN MENU FOR DINNER

14 FEBRUARY 2025

225 euros including beverage

Dinner menu also available 15 and 16 February

SEASONAL VEGETABLES COOKED IN BARIGOULE,  
MELANOSPORUM TRUFFLES AND HERBAL TOAST.

---

FRESH KOHLRABI AND LYCHEES, GOJI BERRIES AND A SPICY  
VINAIGRETTE.

---

ENDIVES CONFIT WITH KUMQUAT JUICE AND TAHITIAN VANILLA,  
A SAFFRON EMULSION.

---

VERMICELLI WITH PORCINI MUSHROOMS AND SPINACH SHOOTS,  
COMTÉ CHEESE AND LIGHT CREAM.

---

MOUSSELINE OF SMOKED RATTES POTATOES, VILLENEUVE TRUFFLES  
AND CRÈME NOIRE.

---

FRESH CITRUS FRUITS ON PECAN NUT BROWNIE, CREAMY  
CHOCOLATE CARAMEL, GRAPEFRUIT AND LEMON CAVIAR JELLY.