

# Menu Saint-Valentin

Mise en bouche et coupe de bulles

## Tapas de la Médina

Houmous de pois chiches au paprika, tapenade de lentilles corail & caviar d'aubergine



## Tartare de saumon (Entrée froide)

Ponzu & wasabi, crémeux d'avocat, algues nori et bouillon dashi

## Lotte au vadouvan (Entrée chaude)

Purée de patates douces, sauce hollandaise au fruit de la passion



## Mignon de bœuf basse température

Sauce réduite au vin rouge, salade de chicons Carmine & tartelette d'échalotes



## Cœur de Cupidon à partager

**MENU PROPOSÉ À 85€ | HORS BOISSONS** | Nous vous invitons à signaler à notre chef de salle toute allergie ou intolérance alimentaire. Nous mettrons tout en œuvre pour adapter nos créations et vous garantir une expérience d'exception.