



1 4 . 0 2 . 2 0 2 6

St Valentine

MENU 8 500 xpf P/P

Accord Met et Vin 5 800 xpf

Veuve Clicquot Brut 16 000 xpf

Mise en Bouche

Mini Pizzetta à la crème de Truffe | Truffle Cream Pizzetta

Kir Royal

Pour Elle | Hers

Crispy rice au thon rouge épicé
Crispy rice nigiri with spicy tuna

Gerard Bertrand Chardonay "An 940"

Et

**Foie Gras poêlé à l'ananas et son
chutney de fruits locaux**
*Seared Foie Gras, pineapple and local
fruits chutney*

Maury Blanc Tertio

Et

**Risotto Arborio aux gambas
croustillantes, bisque de langouste**
Crispy King prawn Risotto, lobster bisque

Studio By Miraval Rosé, Provence

Et

**Coeur feuilleté à la mangue, coulis de
fruits locaux et sorbet coco**
*Mango pie, local fruit coulis, coconut ice
cream*

~~22 000 xpf~~

16 000 xpf



Pour Lui | His

**Tartare de Thon Rouge sur galettes de
riz croustillantes**

Local Tuna tartare with crispy rice

Orangerie de Carignan Sauvignon Blanc

Et

**Foie Gras poêlé à la mangue
et chutney de fruits locaux**
*Seared Foie Gras, mango and local fruits
chutney*

Maury Rouge Gre D'Eole

Et

**Supreme de poulet jaune label rouge
en croute et gambas croustillante en
bisque de langouste**

*Chicken supreme in puff pastry, crispy
king prawn in lobster bisque*

Gerard Bertrand Pinot Noir "An 940"

Et

**Coeur feuilleté à l'ananas, coulis de
fruits locaux, sorbet taro**
*Pineapple pie, local fruit coulis, taro ice
cream*

Demi langouste supp. | Half Spiny lobster add. 2 000 xpf

Trou Normand Vodka | Citron Palate Cleanser 1 200 xpf