JENNY

MENU

de la Saint-Valentin

Coupe de Champagne

AMUSE BOUCHE

Foie gras en douceur d'amour

ENTRÉE

Carpaccio bicolore de Saint-Jacques et de betterave,
Crèmeux de foie gras, sublimé d'une nage de caviar

PLAT

Pavé de bar nacré, écailles de courgette fondantes,
capucine et douceur végétale

DESSERT

Évasion d'agrumes

Eau
Café et sa mignardise

119€

JENNY

VALENTINE'S DAY

Menu

Glass of Champagne

AMUSE BOUCHE

Foie Gras in a Gentle Touch of Love

STARTER

Bicolored Scallop and Beetroot Carpaccio,
Foie gras cream, elevated with a caviar broth

MAIN COURSE

Pearl Sea Bass Fillet Melting zucchini scales,
nasturtium and vegetal delicacy

DESSERT

Citrus Escape

Water
Coffee with a mignardise

119€