



Vendredi 14 février 2025

Menu Saint Valentin 160

Menu avec Accord Mets et Vins 240

Hugo LEMERCIER SALATI

Assisté par

Carla Bruno – Mahima MASSEY

Arnaud MEGRIER - Victor WILLOUGHBY

KITCHEN®  
Generation



## Menu Saint Valentin

Amuses-bouches

Saint Jacques, lait de Coco et Riz soufflé

Tartare d'Écrevisse, Grenade et Cédrat  
Infusion Noix de Cajou

Pessac Léognan – Les Demoiselles de Larrivet Haut Brion 2019

Raviole de Langoustine, Mangue fermentée & Safran  
Meursault – Louis Latour 2020

Saint Pierre, Tatin d'Oignon Caramélisé et Truffe Noir  
Émulsion Beurre Blanc & Tagète  
Pouilly Fumée – Ladoucette « Baron de L » 2019

Bœuf Waygu A5 Grillée au Binchotan, Betterave et Pistache  
Jus de Bœuf réduit au Sumac  
Gevrey Chambertin 1<sup>er</sup> Cru – Domaine des Perdrix « La Perrière »

Ercheu des Fromages de Savoie

Ghee, Poire & Caviar Oscietre

Chocolat, Piment & Épices  
Porto LBV 2019 – Quinta do Portal

Mignardises