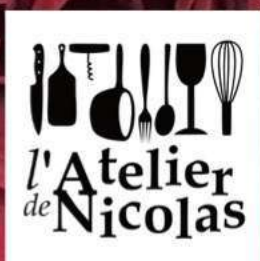


SAINT-VALENTIN

LOVE

WEEK-END 13 & 14 FEVRIER



28 RUE ALSACE LORRAINE
30220 AIGUES MORTES
04 34 28 04 84

A partir de

50€

Menu

Saint Valentin

Sashimi Saint Jacques* au guacamole nippon
sauce magique (* Normandie, France)

Ou

Raviole de homard* bleu, bouillon asiatique,
aux champignons parfumés (* France)



Kushi-katsu de taureau de Camargue façon Wellington
(* France)

Ou

Roulé de sole farcie aux crevettes sauvages au curry
balinais

Ou

Demi pigeonneau* laqué à la coréenne (* France)

SUPPLEMENT + 7 euros

Ou

Dos de skrei aux cinq parfums
et caviar* d'Atlantique (* France)

SUPPLEMENT + 15 euros



Assortiment de fromages de Maître Beillevaire



Crèmeux praliné coco minestrone pommes fondantes
à l'amaretto et streuzel

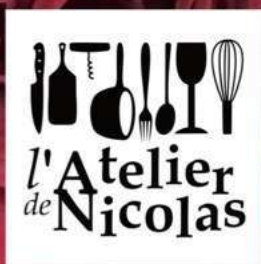
Ou

Carré framboise

MENU SAINT-VALENTIN

LOVE

WEEK-END 13 & 14 FEVRIER



28 RUE ALSACE LORRAINE
30220 AIGUES MORTES
04 34 28 04 84

A partir de
135 €

La Saint Valentin

Pack Saint Valentin pour 2 personnes



2 MENUS « entrée + plat + fromage + dessert »
(hors supplément)

By l'Atelier de Nicolas « Chef Nicolas EPIARD,
Maître Restaurateur », assiette MICHELIN 2021.



1 boîte de 9 coeurs en
chocolat de Valrhona,

Sensation framboise, noisette
et vanille



1 joli bouquet préparé par
la fleuriste Stéphanie
PERLA FLORA
d'Aigues-Mortes