

DINNER

80€

hors boisson

120€

avec accord
mets/vins

entrée

POIS CHICHES AL KHOR

pois chiches | laurier | tahini

HUÎTRE ALEP

huître | piment d'Alep | fenouil

HOMARD GALLE

homard | tamarin | feuille de curry

vin

BULLE FRANCE

Nm | Champagne | Impérial rosé
| Moët & Chandon

BLANC ESPAGNE

2017 | DO Montsant | Acústic blanc
| Acústic cellar

ROUGE ESPAGNE

2019 | DOQ Priorat | Les Terrasses
| Alvaro Palacios

plat

POULPE RYADH

poulpe | hibiscus | citron noir

AGNEAU ISPAHAN

agneau | épine-vinette | raisin noir | menthe

dessert

AGRUMES HAIFA

pamplemousse | sumac | eau de rose

CHOCOLAT KOCHI

cacao | poivre noir | cardamome verte

14.02.23 14.02.23 14.02.23 14.02.23 14.02.23 14.02.23

SANT-VALENTIN SAINT-VALENTIN SAINT-VALENTIN SAINT-VALENTIN SAINT-VALENTIN