



NORD

RESTAURANT & BAR

MENU
Saint Valentin
Valentine's day Menu

UNE COUPE DE CHAMPAGNE / A GLASS OF CHAMPAGNE

FEUILLETÉS / PUFF PASTRIES

L'ŒUF / THE EGG

Toqué coulis de diamant noir - Émulsion vin jaune
Truffle coulis - Yellow wine emulsion

LA SAINT-JACQUES / THE SAINT-JACQUES

En Carpaccio - Texture de choux pluriels - Caviar Oscietre
In Carpaccio - Cabbage texture - Oscietre caviar

LE BAR / THE BAR

Confit au beurre d'algues - Juliette des Sables aux algues tourteau - Crème de cresson yaourt fumé
*Confit with seaweed butter - Juliette des Sables with crab seaweed
Watercress cream with smoked yogurt*

LA VOLAILLE / POULTRY

En cocotte lutée façon Albufera - Légumes de saison
Albufera style casserole - Seasonal vegetables

PRÉDESSERTS / PREDESSERTS

CŒUR DES AMOUREUX / LOVERS' HEART

Caramel - Sarrasin - Chocolat
Caramel - Buckwheat - Chocolate

UNE COUPE DE CHAMPAGNE / A GLASS OF CHAMPAGNE

300€ pour deux personnes *Hors boissons*
300€ for two people excluding drinks

