



Menu de la Saint-Valentin

AMUSE-BOUCHE

Saint-Jacques /
Truffe noire / Voile à la violette

SAUMON GRAVLAX

Caviar Oscietre / Crème aux agrumes /
Gelée à la rose

PITHIVIER DE BŒUF

Foie-gras / Jus périgourdine /
Fleur d'ail

ENTRE-AMOUR

Granité à la fleur d'hibiscus

FLEUR CACAOTÉE

Mousse au chocolat lacté / Marmelade
clémentine / Croustillant à l'anis vert



150€ par personne
Eaux minérales et café inclus

TauLissa

PAR GLENN VIEL



Valentine's day menu

APPETIZER

Scallops / Black truffle / Violet veil

GRAVLAX SAUMON

Ossetra caviar / Citrus cream /
Rose jelly

BEEF PITHIVIER

Foie gras / Périgourdine jus /
Garlic flower

BETWEEN LOVE

Hibiscus flower granita

CHOCOLATE FLOWER

Milk chocolate mousse / Clementine
marmelade / Green anise crunch



150€ per person

Mineral water and coffee included

TauLissa

PAR GLENN VIEL

