



P I L L O W S
HOTELS

MENU DÉGUSTATION DE LA SAINT VALENTIN

Mousse de Foie Gras

Parfait betterave, pain d'épice

Huitres Guillaudeau

Concombre, Bergamot, Daikon, Ayrans

Champagne Ruinart Brut Rosé

Coûteaux de mer

Edamame, St. Bernardus blanche, Wasabi, Algues

Albarino, Rias Baixas, Bodegas Pascual

Skrei

Palourde, Choux de Bruxelles, Chorizo, Moutarde

Just Fucking Good Wine, Verdil, Neleman

Pigeonneau

Cèpes, Lait de coco, Matcha, Persil tubéreux

Domaine de la Janasse, Terre de Bussière

Fôret Noire

Crèmeux vanille, Sorbet cerise, Anise

Moscatel de Sétubal, Dona Hélène

Menu hors boissons 55 par personne

Menu avec l'accord mets et vins incluant eau, café/thé

90 par personne.

Veuillez-vous adresser à votre serveur pour en savoir plus sur les allergies. Prix en euros. TVA comprise.