



Menu

Love & share*

Soirée du Mercredi 14 Février

Premier regard • Amuse bouche

Foie gras mi-cuit, espuma panais,
condiments cédrat & cassis



Main dans la main • Entrée

Saint-Jacques saké & Mirin, crémeux courge,
condiment pomelos, bourrache



Toi & Moi • Plats

Cabillaud Skrei basse température, betteraves
rôties, pommes de terre confites aux olives, écume
d'hibiscus

ou

Noix de veau rôtie, arancini champignons &
gingembre, mousseline de céleris caramélisés, jus
réduit truffé



S'aimer... • Dessert

L'éclair Romance, lime curd, framboises givrées,
crème diplomate vanille & citronnelle



Et plus si affinité...!

Mignardises

*or not

65€

l'équerre
Bar - Restaurant

Tarifs TTC hors boissons. Service inclus. Information allergènes auprès de l'équipe.





Le Perfect Match

Nos Accords pour votre Menu



Cocktail “Le coup de foudre” • 12€

Jus de cramberry, jus de poire,
sirop d'orgeat, rhum • 12€



Formule “Un peu, beaucoup, à la folie” 3 verres • 20€

AVEC VOTRE ENTRÉE

Domaine Vigneret, Bandol, Blanc • 10 cl



AVEC VOTRE PLAT

Domaine de la Navarre,
Amorevolezza, Blanc • 10 cl

ou

AOP Saint-Nicolas de Bourgueil,
Les Javeaux, Rouge • 10 cl



AVEC VOTRE DESSERT

Champagne Bergère, Brut, AOC • 10 cl



l'équerre
Bar - Restaurant

Tarifs TTC hors boissons. Service inclus. Information allergènes auprès de l'équipe.