



Menu

ACTE 1 |

PREMIER BAISER ENTRE TERRE & MER

Anneau d'anchois et jambon de Bayonne

ACTE 2 |

UNE HISTOIRE CLASSIQUE

La crème Dubarry revisitée
Tuile dentelle & noisettes torréfiées
OU

UNE RELATION MODERNE

Navets boule d'or & betteraves en carpaccio, sauce vierge aux œufs de truite de Banka & pétales de fleurs comestibles

ACTE 3 |

UN AMOUR QU'ON APPELLE EDITH

Sole beurre blanc au yuzu
Œufs de poisson volant au wasabi & mini carottes glacées
OU

UNE PASSION NOMMÉE MARCEL

Boeuf Rossini
Foie gras poêlé, sauce aux fruits rouges & sa rose de pomme de terre

ACTE 4 |

L'ALCHIMIE GOURMANDE ?

Entre le croustillant du praliné et la douceur de l'orange sanguine
Sorbet aux agrumes & sauce aux noisettes

75 € par personne*

**Prix net, service compris, hors boissons*

Restaurant Aho-Fina

MENU SAINT- VALENTIN

14 février 2024