

LE LIFT VOUS REÇOIT POUR CÉLÉBRER
LA SAINT-VALENTIN

Dégustation en 5 services - 108 €

Éveil des Sens

*Le risotto crémeux de cardon du Val de Loire,
haddock fumé et citron-caviar*

La baie d'Erquy s'invite en terre sudiste

*La noix de coquille Saint-Jacques mi-cuite,
champignons de Paris et « Provençale » 2.0*

La Bretagne est à l'honneur

*La langoustine royale du Guilvinec rôtie,
les petites sœurs en tartare aux épices tandoori,
sauce Gribiche et extraction des têtes*

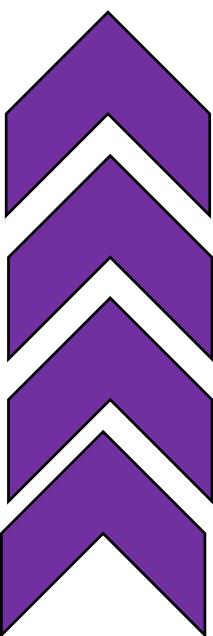
Clin d'œil à l'Histoire

*Le quasi de veau du Quercy façon Wellington,
foie gras de canard poêlé et pickles de moutarde,
artichaut en vinaigrette à la truffe fraîche du Vaucluse*

Hymne à la gourmandise

*L'ananas Victoria en déclinaison, biscuit croustillant à la
crêpe dentelle, crémeux Opalys au safran du Gâtinais*

**Ce menu sera proposé en exclusivité lors
du dîner du samedi 14 février 2026**



lift