



# la saint-valentin

72€ PAR PERSONNE

## amuse-bouche

CHAMPIGNONS DES BOIS  
& SABAYON FERMIER

## entrée

CÉLERI RÉMOULADE & SAUCE 'PÉRIGUEUX'  
AUX TRUFFES & AIL NOIR, CHIPS DE CÉLERI

## plat

POT-AU-FEU VÉGÉTARIEN AUX LÉGUMES DE SAISON,  
RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS & TRUFFES RÂPÉES

## fromage

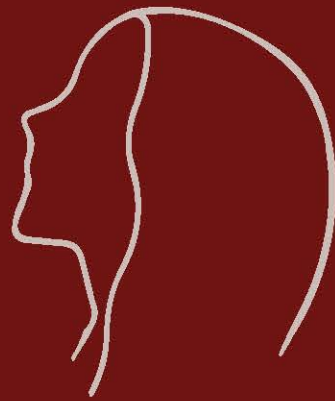
MANCHEGO TRUFFÉ  
& TOMME DE SAVOIE

## dessert

CRÉMEUX À LA FEUILLE DE SAKURA,  
POMELO RÔTI AU POIVRE DOUX  
& BISCUIT AU GINGEMBRE



Nos préparations culinaires peuvent  
contenir des produits allergènes.  
Prix nets, taxes et service compris.



**epona**

R E S T A U R A N T