

CITRON GRENADÉ

À l'occasion de la Saint-Valentin, prenez un moment pour découvrir les créations des chef(f.e.)s Claire Heitzler, Nina Métayer & Camille Saint-M'leux.

CLAIRE HEITZLER
CLAIRE HEITZLER & PRODUCTEURS
LEVALLOIS-PERRET (92)



Coeur de Yuzu :

Ce dessert de Saint-Valentin fera **craquer tous les amoureux**. À **partager**, ce dessert se compose d'une **pâte sucrée** croustillante à l'**amande**, d'un **biscuit aux amandes**, d'une **mousse onctueuse** à l'**amande** et enfin d'une **marmelade de yuzu**.

pour 2 personnes : 15 €

ou réserver ce mariage en contrat

format individuel : 7€
format 6 personnes : 40€

NINA METAYER
DÉLICATISSERIE
PARIS (75)



Le Solitaire :

Pour gagner ? Mangez les pions, à vous de jouer !
Ce dessert est composé d'un **crèmeux onctueux au chocolat Caraïbes 66%**, d'un **caramel gourmand** et **mousse onctueuse** au **chocolat 66%** infusés au **thé Earl Grey** aux notes de **bergamote**. D'un **sablé croustillant** au cacao fleur de sel. Coque de **chocolat fine 72%**. **Billes de Namelaka** enrobées de chocolat.

Valentine et **ourmandise**.
age blanc à **de**
iscus. **Pain**
aux **graines**

format 8 personnes : 59 €

CAMILLE SAINT-M'LEUX
VILLA9TROIS
MONTREUIL (93)



Menu de Saint-Valentin

Dessert Saint-Valentin :

Mousse chocolat 66%, bergamote, Earl grey

Dans une cité que l'on appelait autrefois Montreuil-sous-Bois, la Villa9Trois est une oasis cachée entre de petits immeubles d'habitation et de coquettes maisons individuelles. Une forêt de poche, un petit parc, une grande terrasse, une accueillante maison couleur brique aux intérieurs douillets, ce restaurant lieu de vie est une adresse gardée jalousement par les initiés depuis plus de 30 ans. Reprise en 2016 par Makhlouf Mebarki et Claude Besson, la Villa9Trois sort du bois ! Les ambitions du duo d'amis, ont rencontré celles d'un jeune chef de talent, Camille Saint M'Leux. « Ce garçon respire l'intelligence, lâche Claude Besson pour expliquer ce coup de foudre professionnel. Il a carte blanche ! »