

SOIRÉE *Saint-Valentin*

PREMIÈRE ÉTINCELLE

Tartare de saumon, grenade, leche de tigre, guacamole et toasts

Crème brûlée au potimarron et aux noisettes

Coupe de Champagne

DÉCLARATION

Stracciatella, pesto rosso, mini-légumes rôtis, voile de tomate rouge

Ou

Carpaccio de Saint-Jacques, truffe et parmesan

ÉTREINTE GOURMANDE*

Tournedos de bœuf Rossini, jus corsé au porto et fruits rouges,

mousseline de topinambour et chips

Ou

Pavé d'espadon, coulis de piquillos et tomates séchées,

crèmeux de céleri et céleri glacé

TENDRESSE AFFINÉE

Sélection de fromages de la ferme de Tremblaye

BAISER SUCRÉ

Douceur exotique

160 euros par personne

*Option végétarienne disponible sur demande

Liste d'allergènes sur demande

Prix en €, hors boissons, TTC — Chèques non acceptés



♥ Valentine's EVENING ♥

FIRST SPARK

Salmon tartar with pomegranate, leche de tigre, guacamole, and toasted bread
Pumpkin and hazelnut crème brûlée
Glass of Champagne

LOVE NOTE

Stracciatella with red pesto, roasted baby vegetables, and a tomato veil
Or
Scallop carpaccio with truffle and parmesan

DELICIOUS EMBRACE* ♥

Beef tournedos Rossini, rich port gravy with red berries,
Jerusalem artichoke mousseline and crispy chips
Or

Swordfish steak with piquillo pepper and sun-dried tomato coulis,
creamy celery purée and glazed celery

REFINED TENDERNESS

Cheese selection from Tremblaye Farm

SWEET KISS

Exotic delight

160 euros per person

*Vegetarian option available upon request
Allergen list available upon request

Prices in €, excluding drinks, VAT included — Cheques not accepted

