

MENU St VALENTIN

Amuse bouche

Entrée, plat et dessert

+ coupe de champagne Cattier

65,00€ par personne

Entrées

Saumon fumé BIO (Écosse), crème d'aneth 

Smoked salmon (Scotland), dill cream

Nougat de foie gras, compotée d'oignons grenadine, pain d'épices

Foie gras, onions, gingerbread

Risotto à la truffe noire 

Risotto black truffle

6 huîtres Fines de Claires 

6 oysters

Plats

Noix de Saint-Jacques (Bretagne), purée de carottes 

Scallops, mashed carrots


Tournedos de bœuf Rossini, pommes darphin 

Beef Tenderloin rossini with potatoes


Grand Wok de légumes 

Veggie Wok


Gourmandises

Brie de Meaux à la truffe noire 

Brie de Meaux with black truffle

Macaron vanille et pistache 

Vanilla & Pistachio Macaroons

Quenelles de chocolat noir, coulis de fruits rouges 

Dark chocolate ganache, red fruits coulis

