



RESTAURANT & TAPAS BAR

## **Menu Saint Valentin – Valentine's Day Menu**

**120€**

Coupe de Champagne et Amuse-bouche

*Glass of Champagne and Appetizer*

### **Entrées – Starters**

Noix de Saint Jacques, Sauce Mousseline aux Senteurs de  
Pommeau

*Scallops, Mousseline Sauce and Pommeau Aromas*

-

Foie Gras au Torchon, Confit de Figue et ses Toasts

*Foie Gras in a Cloth, Fig Confit, and Toasts*

### **Plats – Main Courses**

Suprême de Volaille Fermière, Sauce aux Cèpes et Champignons,  
Chicons Braisés et Pommes Dauphine

*Free-range Chicken Supreme, Porcini and Mushroom Sauce,  
Braised Endives, and Dauphine Potatoes*

-

Filet Pur de Bœuf Rossini et sa Garniture

*Rossini-style Beef Fillet with its Accompaniments*

### **Fromage – Cheese**

L'Assiette de Fromages, Sélection de Notre Maître Affineur Julien  
Hazard

*Cheese Plate, Selection curated by our Master Affineur Julien  
Hazard.*

### **Desserts**

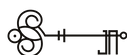
Dame Blanche et ses Fruits Rouges

*Dame Blanche with Red Fruits*

-

Délicieux aux Trois Chocolats

*Triple Chocolate Entremet*



Vous êtes végétarien, végan, allergique ou intolérant à certains ingrédients ?

Faites-nous part de vos besoins spécifiques. Prix  
120 euros, taxes et charges comprises.