



# Menu

SAINT-VALENTIN

## AMUSE-BOUCHE | APPETIZER

Saint-Jacques dorée, beurre blanc au gingembre, perles iodées

*Seared scallop, ginger-infused beurre blanc, iodized pearls*

## ENTRÉE | STARTER

Tartare de daurade aux fruits de la passion, crème légère au combawa, légumes croquants

*Sea bream tartare with passion fruit, light kaffir lime cream, crunchy vegetables*

## PLAT | MAIN COURSE

Filet de bœuf, escalope de foie gras poêlée, mousseline de pomme de terre truffée, jus corsé

*Beef fillet, pan-seared foie gras, truffled potato purée, rich jus*

## DESSERT | DESSERT

Étreinte chocolatée à la cerise

*Chocolate embrace with cherry*

120€

Carte bancaire demandée en garantie avec préautorisation via Paytweek ou carte. Annulation possible jusqu'au 10 février, après lequel le montant total sera débité. Si vous présentez une allergie à certains produits, merci de nous en faire part à la prise de commande. Prix en euros, TVA comprise, hors contribution employés de 5 %.

*Credit card required as guarantee with pre-authorization via Paytweek or card. Cancellation possible until February 10th, after which the full amount will be charged. If you suffer of any allergies, please inform a member of the team upon ordering. Prices are in euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.*

