

14 FÉVRIER 2024

SAINT-VALENTIN

Valentine's Day

TARTARE DE GAMBAS MI-CUIT EN AMUSE-BOUCHE
SAUCE PONZU

ENTRÉES

ST-JACQUES JUSTE SNACKÉE.
SAUCE CHAMPAGNE ET CAVIAR DE FRUTIGEN

OU

RIS DE VEAU POÊLÉ JUS CORSÉ À LA TRUFFE
POIREAU EN DÉCLINAISON

OU

TERRINE DE FOIE GRAS, GELÉE DE PORTO « RUBIS »
CHUTNEY FIGUE

PLATS

TRANCHÉ DE RIBEYE DE BŒUF SAUCE VORONOFF
BOUQUET DE LÉGUMES ET POMMES OLIVETTES

OU

SKREI MARINÉ AU MISO ET NAGE DE MOULES
BOUQUET DE LÉGUMES ET POMMES OLIVETTES

DOUCEUR

CAFÉ GOURMAND

MINI CITRON REVISITÉ

MACARON

TARTARE EXOTIQUE ET GLACE LITCHI

MENU 1 ENTRÉE	92.-
MENU 2 ENTRÉE	102.-
MENU COMPLET	114.-



MENU POUR LE SOIR DE LA SAINT-VALENTIN