

MENU DE LA SAINT-VALENTIN

Vendredi 14 Février 2020

Servi au dîner de 19.30 à 22.00
For diner only from 7.30pm to 10.00pm

Crème de petits pois frais à l'estragon
Quenelle de veau au paprika
Green peas soup with tarragon
Veal quenelle and paprika

Ou

Carpaccio de noix de saint-jaques à l'huile de noisette
Salades doucette et truffe noire
Scallops carpaccio in hazelnut oil
Lettuce salad and black truffle

* * * * *

Ravioles de langoustines, potimarron et châtaigne
Coulis de crustacé et ciboulette
Scampis ravioli, red kuri squash and chestnut
Crustacean sauce and dill

Ou

Noisette de chevreuil et foie gras poêlé, sauce poivre
Pomme duchesse, poire glacée et myrtille
Pan-fried deer filet and foie gras, pepper sauce
Duchess potatoes, glazed pear and blueberry

* * * * *

Sélection de nos fromages d'ici et d'ailleurs
Selection of fine ripened cheese from the trolley

* * * * *

Chariot de desserts
Desserts of the trolley

Ou

Galet à la noix de coco, coeur passion
Biscuit croquant, sorbet mangue
Coconut galet, passion heart
Crisp biscuit, mango sorbet

90.00 €