



Menu

SAINT-VALENTIN

AMUSE-BOUCHE | APPETIZER

Chou à la mozzarella légèrement truffé , accompagné d'une coupe de Charles Heidsieck
Mozzarella-filled choux pastry with a hint of truffle, served with a glass of Charles Heidsieck

ENTRÉE | STARTER

Fleur de saumon en gravlax, blinis à la bergamote
Salmon gravlax flower, bergamot blinis

PLAT | MAIN COURSE

Quasi de veau poêlé, panais caramélisé, épinards, jus au curry
Pan-seared veal rump, caramelized parsnips, spinach, curry jus

DESSERT

Entremet vanille & amande façon pomme d'amour
Vanilla & almond entremet inspired by a candy apple

MIGNARDISES

98€ par personne | *per person*

hors boissons | *excluding drinks*

Si vous présentez une allergie à certains produits, merci de nous en faire part à la prise de commande.
Prix en euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

*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.*

