



## MENU DE LA SAINT VALENTIN VALENTINE'S DAY MENU

### MISE EN BOUCHE APPETIZER

Raviole de Brillat Savarin,  
bouillon à la Truffe noire  
*Brillat Savarin Raviole,  
black Truffle broth*

### ENTRÉE STARTER

Tartare de Saint-Jacques, foie gras p<sup>o</sup>el<sup>e</sup>,  
pomme verte et huile de vanille  
*Scallop tartar, pan-fried foie gras,  
green apple and vanilla oil*

### PLAT MAIN COURSE

Le veau fumé au foin, blettes farcies,  
oignons nouveaux et jus réduit  
*Hay-smoked veal, stuffed chard, spring  
onions and reduced juice*

### DESSERT DESSERT

La Pavlova à partager, mangue,  
ananas, coco et curcuma  
*Pavlova to share, mango, pineapple,  
coconut and turmeric*

**75 €**

par personne, hors boissons  
1 coupe de champagne +10€  
*per person, excluding drinks  
1 glass of champagne +10€*