

Menu

♡ StValentin ♡

Amuse bouche du chef Jérôme
Appetizer from the Chef Jérôme

Entrée - Starter

Tataki de saumon, crémeux betterave-gingembre,
rouleau de légumes

Salmon tataki, beet-ginger cream, vegetable roll
(1,2,4,5,6,8,11,12,13,14)

ou/or

Raviole à la joue de bœuf, bouillon au vin rouge
Beef cheek ravioli, red wine broth (5,6,10,14)

Plat principal - Main dish

Médallion de veau en croûte pimentée,
jus de veau à la passion, pommes de terre fondantes
Spicy crusted veal medallion, passion fruit veal jus, potatoes (5,6,14)

ou/or

Filet de dorade, beurre blanc à l'aneth,
fondue de poireaux, croquette de riz
*Dorade fillet, dill-infused white butter sauce,
leek fondue, rice croquette (5,6,10,11,14)*

Dessert

Entremet fruits rouges et litchis,
crème anglaise parfumée à la rose
Red fruit and lychee dessert with rose-infused custard (1,4,5,6,10)

Prix / price : 59€ hors boissons / drinks excluded

