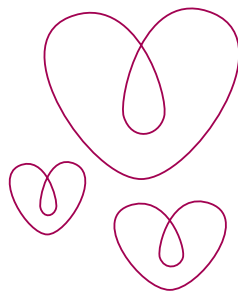


# Menu St Valentin



Amuse bouche du chef Jérôme

*Chef Jérôme's appetizer*

## Entrée – Starter

Saumon gravlax à la betterave, condiment mangue pimenté,  
salade de chou rouge et pomme Granny Smith.

*Beetroot-cured salmon gravlax with spicy mango condiment,  
red cabbage and Granny Smith apple salad*

6-11-14

*ou/or*

Émincé de filet de bœuf sauté en salade, aux parfums d'Asie

*Stir-fried sliced beef fillet salad with Asian flavors*

2-3-4-5-6-8-9-10-11-12-13-14

## Plat principal – Main dish

Médailon de veau au poivre rose, agrumes et gingembre,  
flan de butternut, polenta.

*Veal medallion with pink pepper, citrus and ginger,  
butternut squash flan and polenta*

5-6-10-14

*ou/or*

Dos de cabillaud en croûte café-cacao, beurre blanc vanille-citron,  
pak choï sauté, manioc frit

*Cod loin in a coffee-cocoa crust with vanilla-lemon beurre blanc,  
sautéed pak choi and fried cassava salad*

5-6-11-14

## Dessert

Entremets mangue, passion et coco

*Mango, passion fruit and coconut entremets*

4-5-6-10



Le Menu St Valentin à 58€ par personne / hors boissons

*The Valentine's Day Menu at 58€ per person / drinks excluded*



Le buffet est servi dans notre restaurant le 13.02. et 14.02.26, de 19h00 - 22h30

*The buffet is served in our restaurant on the 13.02. and 14.02.26, from 7:00 - 10:30 pm*