



Saint-Valentin

Table d'hôte (5 services) | 70.

Mise en bouche – Potage – Entrée
Plat principal – Dessert

Accord mets et boissons

3 verres (1 cocktail et 2 verres de vin)

Régulier | 45. Prestige | 65.

Mise en bouche

Création de notre cheffe

Découverte surprise

Potage

Velouté de céleri-rave

Huile rouge – Noisettes rôties

Bisque de homard (+9.)

Médaillon de pétoncles poêlé – Crème poivrée

Entrées

Crevettes provençales

Boulange du jour

Carpaccio de bœuf

Louis d'Or – Émulsion raifort

Terrine de foie gras truffée (+12.)

Coiffe sûre aux cerises de Montmorency – Pain noir





Plats principaux

Koulibiac saumon

Crème herbacée – Jardinière de légumes

Raviolis courge

Beurre noisette – Pralin tournesol – Écume parmesan

Canard confit

Purée de pommes de terre – Demi-glace grenade

Onglet de bœuf

Pommes de terre parisiennes – Béarnaise

Assiette de fruits de mer (+19.)

Filet de sébaste – Crevettes poêlées

Moules farcies – Riz safrané

Tomahawk pour 2 (+80.)

Pommes de terre – Beurre composé – Jardinière de légumes

(Sur réservation, non disponible en forfait)



Fromages & Desserts

Planchette de fromages pour 2 (+12.)

Mi-cuit chocolat pour 2

Tartelette aux fruits rouges

Douceur passion (+8.)