

Menu Saint-Valentin 65€/pers

Apéritif

Coupe de Champagne

Amuse-Bouche

Entrée

Carpaccio de bæuf à la truffe fraiche

0U

Toast grillé avec son œuf poché, sauce hollandaise, surmonté de son râpé de truffe Servi avec son verre de vin blanc ou rouge choisi par notre sommelier

Plat

Filet de Bæuf Rossini accompagné de sa purée démente ou sa portion de frite fraiche Ávec son verre de vin blanc ou rouge choisi par notre sommelier

Dessert

Sphère meringuée, crémeux à la vanille, cœur fruits rouges, le tout sur son crumble au chocolat Servi avec son café ou son expresso