



## Menu Saint Valentin

Pour la soirée des amoureux, le chef Gary Kirchens  
vous propose les 2 menus ci-dessous.

### BRASSERIE – 155 €

COUPE DE CHAMPAGNE

Cuvée Brasserie

FOIE GRAS MI CUIT

Gelée de Sauternes, coing confit

CHAIR DE TOURTEAU

Gelée de crustacés, fenouil, caviar Baeri

NOIX DE SAINT JACQUES POELEES,

Beurre blanc aux agrumes, chicons caramélisés

COUCOU DE MALINES,

Déclinaison autour du salsifi, pak choï, truffe noire

DESSERT

« Le délice des amoureux »

### VILLA – 265 €

COUPE DE CHAMPAGNE BILLECART SALMON

Cuvée Spéciale Villa Lorraine

MISES EN BOUCHE

50 GR DE CAVIAR SCHRENKII

A partager, avec blinis

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

Betteraves et grenades en salade, truffe noire

HOMARD BLEU,

Flambé au « Noilly Prat », agnoletti de homard aux algues,

Fenouil rôti et kumquat confit

FOIE GRAS DE CANARD DE LA MAISON CASTAING

Poêlé, chutney de poire à la camomille, gastrique de citron vert

FILET DE VEAU EN CROUTE,

Topinambours, trompettes de la mort, sauce moutarde fumée

DESSERT,

« Le délice des amoureux »