



## Menu Saint Valentin

Pour cette soirée des amoureux,  
nous proposerons uniquement les menus ci-dessous.

### BRASSERIE – 125 €

ACOMPTE DE 125€ / PERSONNE – DEPOSIT OF 125€ / PERSON

#### COUPE DE CHAMPAGNE

Et sa mise en bouche

*Glass of champagne and its appetizers*

\*

#### DAURADE

En carpaccio, vinaigrette à la clémentine, caviar Baeri

*Carpaccio of sea bream, vinaigrette with clementine, Baeri caviar*

\*

#### NOIX DE SAINT JACQUES POELEES,

Chicons caramélisés, sauce mousseline au vin blanc

*Roasted scallops, caramelized chicory, mousseline sauce*

\*

#### COUCOU DE MALINES,

Purée de pommes de terre truffée, déclinaison de salsifis

*Poultry from malines, mashed potatoes with truffel, salsify*

\*

#### DESSERT

« Le délice des amoureux »

*The lover's dessert*

### VILLA – 225 €

ACOMPTE DE 225€ / PERSONNE – DEPOSIT OF 225€ / PERSON

#### COUPE DE CHAMPAGNE RUINART

Et ses mises en bouche

*Glass of champagne and its appetizers*

\*

#### 60 GR DE CAVIAR DAURICUS (POUR 2)

A partager, blinis

*60 gr of Dauricus caviar, blinis, to share with your Valentin(e)*

\*

#### COQUILLES SAINT-JACQUES DE DIEPPE

En carpaccio, foie gras et betterave

*Scallops from Dieppe and foie gras carpaccio, beetroot*

\*

#### HOMARD BLEU,

Purée truffée, chou vert

*Blue lobster, mashed potatoes with truffle, green cabbage*

\*

#### VOLAILLE DE BRESSE

Truffée sous la peau, déclinaison autour du butternut, purée truffée

*Volaille de Bresse, truffle, butternut, mashed potatoes Robuchon*

\*

#### DESSERT,

« Le délice des amoureux »

*The lover's dessert*