

Menu

♡ St Valentin ♡

Amuse bouche du chef Jérôme

Bubbly welcome & the chef's appetizer

Entrée - Starter

Linguines aux palourdes,
bouillon de crustacés au gingembre

Linguine with clams, Ginger shellfish broth (2,3,8,10,11,12,13,14)

ou/or

Crème brûlée aux champignons

Mushroom crème brulée (6,10,14)

Plat principal - Main dish

Mignon de veau sauce sucrée salée,
ananas rôti, purée de patate douce
*Veal mignon salty sweet sauce, roasted pineapple,
mashed sweet potatoes (4,5,6,12,13,14)*

ou/or

Pavé de saumon, beurre aux épices douces
boulgour aux raisins de Corinthe

Salmon steak, sweet spices butter, bulgur with currants (5,6,11,14)

Dessert

Fondant au chocolat, cœur coulant framboise passion

Chocolate fondant, raspberry passion fruit flowing heart (4,5,6,10,14)

Prix / price : 55€ hors boissons / drinks excluded



Le menu est servi dans notre restaurant du 11.02. au 14.02.23 inclus de 19h00 - 22h30
The menu is served in our restaurant from 11.02. to 14.02.23 included from 7:00 - 10:30 pm