

# Menu St Valentin

Accueil au Champagne & mise en bouche du chef

*Bubbly welcome & the chef's appetizer*

## Entrée - Starter

Saumon mariné betterave gingembre,  
salade de légumes croquants au miel

*Marinated salmon beet ginger, crunchy vegetable salad (4,6,9,10,11,12,13,14)*

*ou/or*

Carpaccio de boeuf, pesto parfumé à la truffe,  
parmesan, roquette

*Beef carpaccio, pesto flavored with truffles, parmesan, arugula (4,5,6,14)*

## Plat principal - Main dish

Médaille de veau, sauce calvados,  
pommes confites, gratin Dauphinois

*Veal medallion, calvados sauce, candied apples, gratin Dauphinois (5,6,10,14)*

*ou/or*

Dos de cabillaud, sauce vanillée, purée de patates douces

*Cod filet with vanilla sauce, mashed sweet potatoes (5,6,8,11,14)*

## Dessert

Macaron vanille framboise

*Macaroon vanilla raspberry (1,4,5,6,10,14)*

**Prix / price : 49€ hors boissons / drinks excluded**

