

VALENTINE'S DAY MENU

ENTRÉES

- FOIE GRAS DE CANARD, BRIOCHE TOASTÉE - 37
Duck foie gras, toasted brioche
- BURRATA, TRUFFE NOIRE, ROQUETTE - 39
Burrata, black truffle, arugula
- KING CRAB, AVOCAT, SUCRINE - 72
King crab, avocado, lettuce
- TARTARE DE THON, AVOCAT, HERBES FRAÎCHES - 29
Tuna tartar, avocado, fresh herbs

PLATS

- LINGUINE À LA TRUFFE NOIRE - 45
Black truffle linguine pasta
- «SURF and TURF» FILET DE BŒUF, HOMARD, LÉGUMES - 65
«Surf and Turf» Beef fillet, lobster, vegetables
- À PARTAGER / TO SHARE
- CÔTE DE BŒUF SIMMENTAL, BÉARNAISE, FRITES (1kg) - 150
Simmental prime rib steak, béarnaise sauce, french fries (1kg)
- SOLE MEUNIÈRE, POMMES GRENAILLES - 175
Dover sole, roasted potatoes

DESSERTS

- ASSIETTE DE FRUITS EXOTIQUES - 22
Fruits plate
- BRIOCHE PERDUE, NOCCIOLATA, GLACE VANILLE - 19
French toast, nocciolata, vanilla ice cream
- POMMES D'AMOUR, CHOCOLAT, SUCRE PÉTILLANT, PISTACHE - 19
Candy apples, chocolate, sparkling sugar, pistachio
- CHOUX À LA CRÈME (À PARTAGER) - 29
Whipped cream filled choux (to share)