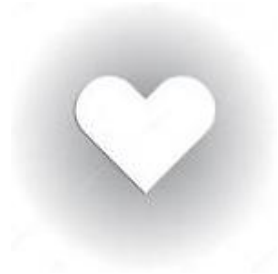


Menu Saint-Valentin

105€ par personne



Entrée Côté Mer



Noix de Saint-Jacques snackées en salade de butternut et champignons,
vinaigrette aux noix

Pan-fried scallops, squash and mushrooms salad, walnut vinaigrette

Entrée Côté Terre



Le Foie-gras de la maison Laffitte en raviole parfumée à la truffe,
consommé de pigeon

Foie-gras from house 'Laffitte' stuffed ravioli, shaved truffle and truffle oil, squab consommé

Côté Mer



Dos de bar de ligne rôti au beurre fumé, pépites de cèpes comme un risotto,
émulsion Noilly-Prat

Roasted line-caught seabass, porcini mushrooms' chips risotto, Noilly-Prat dry vermouth emulsion

Fromage



Vacherin Mont d'Or aux saveurs de truffe

Vacherin Mont d'Or cheese siphon scented with truffle

Dessert en Partage



Entremet chocolat passion

Passion fruit and chocolate entremet



Prépaiement de 50% obligatoire à la réservation et non-remboursable

Tous nos plats sont faits à partir de produits bruts et sont transformés sur place
Nos viandes sont d'origines Françaises / Prix Nets et Service Inclus