

# Dîner de la Saint Valentin

Mardi 14 Février 2017

Accueil de 19h à 22h / Reception from 7 to 10 pm

## Menu Hors Boissons

Menu without drink

**110 €**

## Menu avec Accord Mets et Vins

(un verre de 8 cl par met )  
Menu with one glass of wine by steps

**140 €**

## Menu Champagne

(Bollinger Brut 75cl pour 2 pers)  
Menu with one bottle for 2 people

**150 €**

## Je t'aime

Œuf brouillé à la Truffe, Crème de Topinambours et Cerfeuil  
*Scrambled eggs with truffle, Jerusalem artichokes cream and chervil*

## Un peu

Saumon Gravelax au Pamplemousse rose  
*Gravelax salmon with pink grapefruit*

## Beaucoup

Velouté de Châtaignes au Lait de Coco, Truffe et Foie Gras  
*Chesnuts velouté with coconut milk, truffle and foie gras*

## Assurément

Dos de Bar moelleux cuit lentement, Mousseline de Potimarron,  
Confiture d'Oranges Sanguines et jeunes Pousses d'Épinards  
*Slowly cooked sea bass loin, mashed pumpkins,  
blood orange jam and young spinach*

## À la Folie

Filet d'Agneau rôti au Thym, Polenta crémeuse à la Truffe,  
Salade de Cresson  
*Roasted lamb with thyme, creamy polenta with truffle,  
watercress salad*

## Passionnément

Harmonie de Chocolat, Amandes et Noisettes en Croustillant,  
Fruits de la Passion et Vanille  
*harmony of chocolate, crispy almonds and hazelnuts,  
passion fruit and vanilla*

Prix nets TVA et service compris. Chèques non acceptés.  
Net prices, VAT and service included. Cheques not accepted.