



Menu Saint-Valentin

(160€ avec une coupe de Champagne)

Velouté de potiron à la truffe

Carpaccio de Saint-Jacques

Truffe, pomme verte, betterave rouge, mangue



Foie gras poêlé, purée de céleri, jus de veau à l'hibiscus

Parmentier de homard, beurre au caviar

Ris de veau laqué de sauce truffe sur macaronis au parmesan

ou

Filet de bœuf aux quatre poivres, gratin de pomme charlotte

aux oignons

Mont-blanc en coque de meringue 

Petits fours Parisiens

Café, thé ou infusion