

MERCREDI 14 FÉVRIER

95€, hors boisson

ENTRÉES

—

Tartare de daurade, huile d'olive citron, granny smith et salicornes

et

Ravioles de champignons des bois, jus de viande, noisettes

PLATS

—

Pavé de bar rôti, beurre aux algues, épinards à la crème

ou

Quasi de veau au sautoir, jus truffé, purée de pommes de terre

ou

Risotto crémeux aux champignons, parmesan, truffe noire

DESSERTS

—

Délice chocolat et framboise de la Saint-Valentin

Prix net TTC en euros, service inclus

WEDNESDAY, FEBRUARY 14TH

95€, excluding drinks

ENTRÉES

—

Seabream tartare, lemon olive oil, granny smith apple and samphire

and

Wild mushrooms ravioli, meat juice, hazelnuts

PLATS

—

Roasted sea bass, seaweed butter, creamed spinach

or

Roasted veal, truffled juice, mashed potatoes

or

Mushrooms risotto, parmesan, black truffle

DESSERTS

—

Valentine's day chocolate and raspberry delight

Net price in euro, service included