

MERCREDI 14 FÉVRIER

125€, hors boisson

ENTRÉES

—

Cœur de saumon fumé aux herbes, crème d'Isigny

ou

Ravioles de langoustines, choux vert

ou

Foie gras, pain toasté

ou

Velouté de potimarron, noisettes et châtaignes (V)

PLATS

—

Turbot rôti, mousseline de céleri, crème fumée

ou

Suprême de volaille, purée de pommes de terre, sauce foie gras

ou

Château filet de bœuf, penne aux champignons, jus truffé

ou

Casarecce aux morilles (V)

DESSERTS

—

Fruits frais de saison

ou

Profiteroles, choux crème vanille, sauce chocolat chaud

ou

Tarte vanille, caramel beurre salé, noix de pécan

ou

Churros, sauce chocolat chaud, crème vanille

Prix net TTC en euros, service inclus

WEDNESDAY, FEBRUARY 14TH

125€, excluding drinks

STARTERS

—

Smoked salmon loin with herbs, Isigny cream

or

Langoustine ravioli, green cabbage

or

Foie gras, toasted bread

or

Pumpkin soup, hazelnuts and chetsnuts (V)

MAIN COURSES

—

Roasted turbot, celery puree, smoked cream

or

Chicken supreme, mashed potatoes, foie gras sauce

or

Beef fillet, mushrooms penne, truffled juice

or

Casarecce pasta with morels (V)

DESSERTS

—

Fresh fruits plate

or

Profiteroles, vanilla puffs, hot chocolate sauce

or

Vanille tart, salted butter caramel, pecan nuts

or

Churros, chocolate sauce, vanilla cream

Net price in euro, service included