

# Valentine's Menu

**3 SERVICES  
3 COURSES**

APÉRITIF DE BIENVENUE & AMUSE-BOUCHE  
WELCOME DRINK & APPETIZER

## Entrée / Starter

**CEVICHE DE COQUILLES SAINT-JACQUES AUX AGRUMES**  
SCALLOP CEVICHE WITH CITRUS FRUITS

**WINE PAIRING:** LA CHABLISIENNE, PAS SI PETIT - PETIT CHABLIS

## Plat / Main Course

**MÉDAILLON DE VEAU SNACKÉ À LA PLANCHA, MOUSSELINE DE PANAIS & SAUCE À LA TRUFFE**  
SEARED VEAL MEDALLION, PARSNIP PURÉE & TRUFFLE SAUCE

**WINE PAIRING:** CHÂTEAU PETIT-BOCQ - SAINT-ESTÈPHE A.O.C.

## Dessert

**FANTAISIE TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES**  
RED BERRIES TIRAMISU FANTASY

75€

**VALENTINE'S MENU**  
EXCLUDING DRINKS

30€

**WINE PAIRING**  
+15€ GLASS OF POMMERY  
APANAGE CHAMPAGNE

PRIX INCLUANT LA TVA ET LE SERVICE  
PRICE INCLUDES VAT AND SERVICE



# Valentine's Menu

**3 SERVICES  
3 COURSES**

APÉRITIF DE BIENVENUE & AMUSE-BOUCHE  
WELCOME DRINK & APPETIZER

## *Entrée / Starter*

**VOL-AU-VENT AUX CHAMPIGNONS DES BOIS PARFUMÉS À LA TRUFFE**  
WILD MUSHROOM VOL-AU-VENT WITH TRUFFLE AROMA

**WINE PAIRING:** DOMAINE BOTT-GEYL - RIESLING

## *Plat / Main Course*

**ASPERGES VERTES, HUILE DE SÉSAME, SOJA & MIEL**  
GREEN ASPARAGUS, SESAME OIL, SOY SAUCE & HONEY

**WINE PAIRING:** DOMAINE DANIEL CHOTARD - SANCERRE

## *Dessert*

**FANTAISIE TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES**  
RED BERRIES TIRAMISU FANTASY

*65€*

**VALENTINE'S MENU**  
EXCLUDING DRINKS

*30€*

**WINE PAIRING**  
+15€ GLASS OF POMMERY  
APANAGE CHAMPAGNE

PRIX INCLUANT LA TVA ET LE SERVICE  
PRICE INCLUDES VAT AND SERVICE

