

Menu

Accueil au Champagne & mise en bouche du chef

Bubbly welcome & the chef's appetizer



Entrée - Starter

Raviole de homard & bisque crémeuse

Lobster ravioli & creamy bisque

ou/or

Risotto aux champignons & truffes

Risotto with mushrooms & truffles



Plat principal - Main dish

Médaille de veau, jus miel - gingembre, pommes de terre en éventail

Veal medallion, honey-ginger juice, potato fan

ou/or

Filet de dorade, beurre vanillé, purée de patates douces

Sea bream fillet, vanilla butter, sweet potato purée



Dessert

Macaron, cœur coulant au chocolat, coulis framboise & rose

Macaroon, chocolate flowing heart, raspberry and rose coulis



Le menu est servi dans notre restaurant du 14.02. au 16.02.19 de 19h00 - 22h30
The menu is served in our restaurant from 14.02. to 16.02.19 from 7:00 - 10:30 pm