



Menu du marché

SAINT VALENTIN

VALENTINE'S MENU

DU 9 AU 14 FÉVRIER
FROM FEBRUARY 9 TO 14

ENTRÉE STARTER

Tartare de thon au lait de coco et gingembre, ciboulette et piment doux
Tuna tartare with coconut milk and ginger, chives and mild chili

PLAT MAIN COURSE

Filet de veau farci aux herbes, gnocchis gratinés au parmesan,
mini carottes glacées au citron et réduction d'un jus au porto
*Veal fillet stuffed with herbs, Parmesan-gratinated gnocchi, mini glazed
carrots with lemon, and a port wine jus reduction*

DESSERT

Pavlova, mousse et coulis de fruits rouges
Pavlova with red fruit mousse and coulis

59€ hors boissons | *excluding drinks*

Tous nos plats sont faits maison par le Chef et son équipe.

Prix en Euros TTC, hors contribution employés 5%.

All our dishes are homemade by the Chef and his team.

Prices in Euros, tax included, excluding 5% staff contribution.

