



Saint-Valentin

MENU

Amuse-bouche

~

Langoustine voilée de mélisse, condiment bisque réduite
Dublin bay prawn, lemon balm veil, bisque sauce

~

Noix de Saint-Jacques snackées, poireau grillé, sauce champagne
Pan-seared sea scallops, grilled leek and champagne sauce

~

Filet de veau rôti au thym
légumes oubliés glacés au miel de Champagne
*Roasted veal fillet with thyme
heirloom vegetables glazed with honey from the Champagne region*

~

Pré-dessert

~

Chocolat noir 70 %, crème onctueuse
caramel au gingembre et sorbet cacao
*Dark chocolate 70%, smoothy cream
ginger scented caramel and cocoa sorbet*

Proposé au tarif de 190 euros par personne (hors boisson). Prix TTC, service compris.
Menu élaboré par Chef Maxime Serigne et son équipe de passionnés.

*Available at the rate of 190 euros per person (excluding beverages). Net prices, VAT included.
Menu elaborated by Chef Maxime Serigne and his passionate team.*