

# **Menu St Valentin 2023**

**113€ (hors boissons)**

*113€ fixed price*

*Pour les amoureux du Caviar, (sur commande à la réservation)  
30€ la boîte de 20g avec blinis maison.*

*For caviar lovers, (On order upon reservation)  
30 € the 20g box with homemade blinis.*

**Coupe de champagne avec le Libiamo de la Traviata.**  
*Glass of champagne with the Libiamo.*

**Duo de mises en bouche du chef**  
*Duo of appetizers from the chef*

## **Entrées / Starters**

Pressé de bœuf au foie gras, compotée d'oignons au cidre et raifort.  
*Beef press with foie gras, onion compote with cider and horseradish emulsion.*

Saumon label rouge gravlax, fromage frais, petits pois, menthe et coriandre.  
*Gravlax red label salmon, cream cheese, mint and coriander peas.*

Maki de poireau, vinaigrette sésame, gel de butternut et dentelle.  
*Leek maki, sesame dressing, butternut squash and lace.*



## *Plats/ Main Courses*

Dos de cabillaud skrei cuit vapeur, tagliatelles à l'encre de seiche et chorizo, jus d'étrilles.

*Skrei cod fish, squid ink tagliatelle and chorizo, crab juice.*

Quasi de veau cuit basse température, purée d'épinards, grenade et jus à la sauge.

*Slow-cooked veal, spinach purée, pomegranate and sage jus.*

Suprême de volaille fermière, mille-feuille de pomme de terre à la truffe et réduction au porto.

*Range poultry supreme, truffle potato mille-feuille and port reduction.*

## *Dessert / Dessert*

Surprise « exotique » du Chef.

*Exotic surprise from the Chef.*

*Les mets servis peuvent être adaptés et modifiés selon les restrictions alimentaires  
ou les allergies des convives.*

*All dishes can be modified on request according to dietary requirements and allergies.*