



**MENU  
SAINT-VALENTIN**



**Cocktail au Champagne**  
Canapés



**Langouste en fraîcheur, avocat et citron combava**  
Crème d'Isigny au caviar avruga

Ou

**Fine ravioles de foie gras**  
Sauce poulette infusée à la truffe

\*\*\*

**Soufflé Suisse de Homard bleu**  
Sauce Cardinale

Ou

**Quasi de veau confit, citron beldis et champignons**  
Sauce d'une blanquette à la sauge

\*\*\*

**Brie de Meaux aux truffes**  
(Supplément Menu +15€)

\*\*\*

**Cœur passion vanille bourbon**  
Framboise et biscuit à la liqueur de rose  
**Mignardises**

Prix du menu seul TTC (hors boissons) et par convive : 105€  
Accords mets et vins par convive : 55€



**MENU  
SAINT-VALENTIN**



**Cocktail au Champagne**  
Canapés



**Langouste en fraîcheur, avocat et citron combava**  
Crème d'Isigny au caviar avruga

Ou

**Fine ravioles de foie gras**  
Sauce poulette infusée à la truffe

\*\*\*

**Soufflé Suisse de Homard bleu**  
Sauce Cardinale

Ou

**Quasi de veau confit, citron beldis et champignons**  
Sauce d'une blanquette à la sauge

\*\*\*

**Brie de Meaux aux truffes**  
(Supplément Menu +15€)

\*\*\*

**Cœur passion vanille bourbon**  
Framboise et biscuit à la liqueur de rose  
**Mignardises**

Prix du menu seul TTC (hors boissons) et par convive : 105€  
Accords mets et vins par convive : 55€