



Menu de la Saint-Valentin

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes

Scallop carpaccio with citrus



Oufs mi-coques, mi-brouillés aux truffes noires

Soft-boiled and softly scrambled eggs with black truffles



Légumes finement tranchés, vinaigrette acidulée

Finely sliced vegetables with a tangy vinaigrette



Raviole de homard bleu, bouillon clair parfumé au gingembre

Blue lobster ravioli in a light ginger-scented broth



Saltimbocca de veau aux truffes

Veal saltimbocca with truffles



Sorbet au lait et pralines roses

Milk sorbet with pink pralines



Soufflé au chocolat grand cru

Grand cru chocolate soufflé