



MENU SAINT-VALENTIN

TARTARE DE THON TUNA TARTARE

THON FINEMENT COUPÉ, SUBLIMÉ PAR UNE VINAIGRETTE AUX FRUITS DE LA PASSION,
AU CHILI ET À LA CIBOULETTE
FINELY DICED TUNA ENHANCED BY A PASSION FRUIT, CHILI, AND CHIVE VINAIGRETTE

DOUCEUR VÉGÉTALE VEGETABLE DELIGHT

FINES LAMELLES DE COURGETTES, ENDIVES CROQUANTES ET ASPERGES VERTES,
LE TOUT REHAUSSÉ D'UNE SAUCE AU CITRON LÉGÈRE ET PARFUMÉE
THIN SLICES OF ZUCCHINI, CRUNCHY ENDIVES, AND GREEN ASPARAGUS,
ALL ELEVATED BY A LIGHT, AROMATIC LEMON SAUCE

CARPACCIO ENVOÛTANT BEWITCHING CARPACCIO

BETTERAVES FONDANTES, FROMAGE DE CHÈVRE CRÉMEUX ET NOIX CROQUANTES,
LE TOUT SUBLIMÉ PAR UNE VINAIGRETTE AUX CERISES
TENDER BEETS, CREAMY GOAT CHEESE, AND CRUNCHY WALNUTS,
ALL ENHANCED BY A CHERRY VINAIGRETTE.

LOUP DE MER SEA BASS

LOUP DE MER ENTIER, POÊLÉE DE LÉGUMES, VINAIGRETTE AU CITRON
DELICATELY ROASTED SEA BASS FILLET SERVED WITH FRAGRANT RICE,
CRUNCHY SAMPHIRE, AND A CREAMY LEMON SAUCE.

FILET DE BŒUF BEEF FILLET

FILET DE BŒUF TENDRE, POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES,
PURÉE DE BETTERAVES SOYEUSES, LE TOUT RELEVÉ D'UNE SAUCE AU VIN ROUGE
TENDER BEEF FILLET SERVED WITH CRISPY POTATOES, SILKY BEETROOT PURÉE,
AND A RED WINE SAUCE

MOUSSE AU CHOCOLAT CHOCOLATE MOUSSE

MOUSSE AU CHOCOLAT INTENSE, NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES ET COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES
RICH CHOCOLATE MOUSSE WITH CARAMELIZED PECANS AND A RED FRUIT COMPOTE