



MERCREDI 14 FÉVRIER

ENTRÉES

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, VINAIGRETTE ACIDULÉE, CAVIAR 56€

ou

FOIE GRAS DE CANARD POÉLÉ, POMMES GRANNY CONFITES 36€

ou

HOMARD ENTIER, SALADE, VINAIGRETTE TRUFFÉE 75€

ou

SOUPE VGE, BOUILLON DE VOLAILLE, FOIE GRAS, PETITS LÉGUMES, TRUFFE 33€

PLATS

HOMARD À L'AMÉRICAINNE, PETITS LÉGUMES DE SAISON 78€

ou

TOURNEDOS ROSSINI, TRUFFE NOIRE, HARICOTS VERTS 60€

ou

FILETS DE SOLE, ÉPINARDS, BEURRE BLANC AU CAVIAR 55€

ou

LINGUINE À LA TRUFFE 45€

DESSERTS

MERINGUE CROQUANTE, CARAMEL, PASSION, VANILLE 17€

ou

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT, NOISETTES, GLACE VANILLE 19€

ou

ŒUFS À LA NEIGE 14€



WEDNESDAY, FEBRUARY 14TH

STARTERS

SCALLOPS CARPACCIO, LEMON DRESSING, CAVIAR 56€

or

PANFRIED DUCK FOIE GRAS, CANDIED GREEN APPLE 36€

or

LOBSTER SALAD, TRUFFLED DRESSING 75€

or

VGE SOUP, POULTRY BROTH, FOIE GRAS, VEGETABLES, TRUFFLE 33€

MAIN COURSES

AMERICAN-STYLE LOBSTER, WINTER VEGETABLES 78€

or

TOURNEDOS ROSSINI, BLACK TRUFFLE, GREEN BEANS 60€

or

DOVER SOLE FILLET, SPINASH, WHITE BUTTER WITH CAVIAR 55€

or

TRUFFLE LINGUINE 45€

DESSERTS

CRISPY MERINGUE, CARAMEL, PASSION FRUIT, VANILLA 17€

or

CHOCOLATE SOUFFLÉ, HAZELNUT, VANILLA ICE CREAM 19€

or

FLOATING ISLAND 14€