



Dîner du Mercredi 14 Février 2018

Menu

"Saint-Valentin" 65€

1 bouteille 75cl de Sancerre aoc Prieur et Fils pour 2 personnes

Cocktail "Pasco"

Entrée au choix

Tarte fine aux maquereaux, tomates et oignons confits
Mackerel tart; tomatoes and caramelized onions

Crème de châtaigne, œuf parfait
Chestnut cream, low-temp boiled egg

Marbré de canard au foie gras et chutney de mangue
Marbled duck foie gras terrine and mango chutney

Plats au choix

Magret de canard laqué, tatin de potiron et jus de grenade
Lacquered duck breast and pumpkin upside-down tart

Bœuf mariné au poivre et mousseline de topinambour
Marinated beef with pepper and Jerusalem artichokes mousseline

Thon Tataki aux sésames et julienne de légumes, sauce yuzu
Tuna tataki with sesame and thinly sliced vegetables, yuzu sauce

Desserts au choix

Ananas rôti à la vanille, sorbet passion
Vanilla-roasted pineapple, passion sorbet

Forêt noire
Black forest cake

Tarte citron meringuée
Lemon meringue pie

Café "Florio"

Dîner au Champagne 80€

1 bouteille 75cl de Nicolas Feuillatte Brut Réserve pour 2 personnes

Prix nets en euros, taxes et service compris. *Nets prices in euros, taxes and service included.*