

La · Suite

Mercredi 14 février

RAVIOLES DE FOIE GRAS, CHAMPIGNONS, CONSOMMÉ, TRUFFE · 29

ou

KING CRAB, SUCRINES, MAYONNAISE AU GINGEMBRE · 48

ou

CARPACCIO DE SAINT JACQUES, CRÈME D'ISIGNY, CAVIAR · 35

ou

VELOUTÉ DE CÈPES, ŒUF MOLLET, TRUFFE · 26



FILET DE BAR, ARTICHAUTS, COQUES, SALICORNES · 46

ou

FILET DE BŒUF, POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES, JUS TRUFFÉ · 49

ou

HOMARD BLEU, LINGUINES, TOMATES, AROMATES · 28^{/100GR}

ou

LINGUINE À LA TRUFFE NOIRE · 4,5



BELLE GLACE VANILLE MINUTE POUR 2 · 39

TOPPINGS : NOISETTES ET PISTACHES CARAMELISÉES,
FRUITS EXOTIQUES, CAMEL AU BEURRE SALÉ, SAUCE CHOCOLAT

ou

PAVLOVA ROSE, FRAMBOISE, LITCHI · 17

ou

TARTE PISTACHE, GLACE À LA FLEUR DE LAIT · 19

Prix net TTC en euro, service inclus.

La · Suite

Wednesday, February 14th

FOIE GRAS RAVIOLI, MUSHROOMS, BROTH, BLACK TRUFFLE · 29

OR

KING CRAB, SUCRINES, GINGER MAYONNAISE · 48

OR

SEA SCALLOPS CARPACCIO, ISIGNY CREAM, CAVIAR · 35

OR

MUSHROOMS VELOUTÉ, SOFT BOILED EGGS · 26

SEA BASS FILLET, ARTICHOKE, COCKLES, SOLTWORT · 46

OR

BEEF FILLET, CRISPY POTATOES, TRUFFLE SAUCE · 49

OR

BLUE LOBSTER, LINGUINE, TOMATOES, HERBS · 28^{/100GR}

OR

BLACK TRUFFLE LINGUINE · 45

VANILLA ICE CREAM FOR 2 · 39

TOPPINGS: CARAMELIZED HAZELNUT AND PISTACHIO, FRESH EXOTIC FRUITS

SALTED BUTTER CARAMEL, CHOCOLATE SAUCE

OR

RASPBERRY, ROSE AND LITCHI PAVLOVA · 17

OR

PISTACHIO TART, MILK FLOWER ICECREAM · 19

Net price in Euro, service included.