

*Apéritif*

CHAMPAGNE ROSÉ  
BARONS DE ROTHSCHILD  
NM

*Vin blanc*

CHABLIS  
DOMAINE MOSNIER  
2022

*Vin rouge*

SAINT-ESTÈPHE  
LA DEVISE DE LILIAN  
2018

*Liqueur*

CUVÉE LOUIS ALEXANDRE  
GRAND MARNIER

*Allard*

MAISON FONDÉE EN 1932

DÎNER DE LA SAINT-VALENTIN

14 FÉVRIER 2024

*120 hors boisson  
180 avec accord mets / vins*

*Noix de Saint-Jacques marinées, radis d'hiver, condiment des fanes*

Marinated sea scallops, winter radish, top condiment

•

*Barbue dorée, navets étuvés, sauce au Champagne*

Seared brill, turnips, Champagne sauce

•

*Filet de bœuf Rossini, pommes de mer*

Rossini-style beef tenderloin, sea potatoes

•

*Soufflé au Grand Marnier à partager*

*Grand Marnier soufflé to share*