



THE GRILL ROOM

Valentine's Menu

105€ / PERSONNE

APÉRITIF / APPETIZER

Coupe de champagne Moët & Chandon Brut Impérial, amuse-bouches
Glass of Moët & Chandon Brut Impérial champagne, appetizers

ENTRÉE / STARTER

Duo de Saint-Jacques des côtes françaises, yuzu, pomme Granny
Duo of French scallops, yuzu, Granny apple

PLAT / MAIN

Cabillaud rôti au four à bois, morilles, étuvée d'épinards, sucrine
Wood-oven-roasted cod, morel mushrooms, steamed spinach, sucrine salad

DESSERT

Dessert de l'amour de notre cheffe pâtissière
Dessert of the love of our pastry chef

RÉSERVER / BOOK





THE GRILL ROOM

Valentine's Suggestions

ENTRÉES / STARTERS

Duo de Saint-Jacques des côtes françaises, yuzu, pomme Granny 22€

Duo of French scallops, yuzu, Granny apple

Foie gras de canard fait maison, chutney de mangue, pain aux figues
et aux raisins légèrement toasté 22€

Homemade duck foie gras with mango chutney, fig and raisin bread lightly toasted

Tartare de saumon, avocat, vinaigrette au citron 19€

Salmon, tartar, avocado, lemon vinaigrette

PLATS / MAIN DISHES

Cabillaud rôti au four à bois, morilles, étuvée d'épinards, sucrose 38€

Wood-oven-roasted cod, morel mushrooms, steamed spinach, sucrose salad

Cœur de château filet normand 220g 45€

220 g beef «cœur de château filet» from Normandy

Le tigre qui pleure, marinade asiatique 32€

Crying tiger beef, asian marinade

Pavé de saumon au four à charbon, citron vert, sésame noir, wasabi 30€

Salmon slab in the oven, lime, black sesame and wasabi

DESSERT

Dessert de l'amour de notre cheffe pâtissière 18€

Dessert of the love of our pastry chef

RÉSERVER / BOOK

