

S E R V I C E
E N C H A M B R E

M E N U
S A I N T - V A L E N T I N
1 4 . 0 2 . 2 4



Line caught sea bass carpaccio,
yuzu sphere, cucumber with caviar

Snacked Normandy sea scallops,
Jerusalem artichoke purée with vanilla,
grand cru coffee emulsion

Pan-fried Swiss veal filet,
foie gras tortellini, grated black truffle

Kissabel apple in different textures,
Fiji islands candied ginger and pink praline

140.– per person + 15.– delivery fee

**Carpaccio de bar de ligne,
bille yuzu, concombre au caviar**

**Saint-Jacques de Normandie snackées,
purée de topinambour à la vanille,
émulsion café grand cru**

**Mignon de veau du pays cuisiné au poêlon,
tortellini au foie gras, rapé de truffe Melanosporum**

**Pomme Kissabel en différentes textures,
gingembre confit des îles Fidji et praline rose**

140.– par personne + 15.– service en chambre