

# Menu

Suggestions du chef

## Entrée

♥ 14€

Velours de Sancerre et Saint-Jacques poêlées

*Sancerre velouté with pan-seared scallops*

## Plat

♥ 35€

Joue de bœuf confite au Chianti classico de Toscane,  
tubetti et espuma de parmesan

*Chianti Classico-braised beef cheek from Tuscany,  
tubetti pasta and Parmesan espuma*

## Dessert

♥ 14€

Finger feuilleté à la framboise,  
mousse légère au champagne

*Raspberry puff pastry finger with  
a light champagne mousse*

MENU 3 PLATS

60€

MENU 3 PLATS +  
ACCORD METS ET VINS

85€

