

L'ETOILE DU LOUP

LE RESTAURANT

SAINT-VALENTIN

JEUDI 14 FÉVRIER 2019

FEBRUARY, 14TH 2019

A partir de 19h30 - From 7.30pm

195 €* *Boissons comprises / drinks included*



LE MENU

MENU

MISE EN BOUCHE

Appetizer

GAMBAS ROSA EN CARPACCIO, PERLES BLANCHES ET NOIRES DE CAVIAR

Rosa prawns carpaccio, black and white pearls of caviar

FOIE GRAS DE CANARD À LA CLEMENTINE

Duck foie gras, with clementine

FILET D'AGNEAU ROTI AUX PISTACHES, PANAIIS ET CAFÉ

Roasted Fillet of Lamb with pistachios, parsnips and coffee

MOUSSE TIEDE DE CHOCOLAT NOIR, SORBET BERGAMOTE

Warm black chocolate mousse, bergamot sorbet

BAVAROISE ROSE ET LITCHI, SORBET CHAMPAGNE ROSE

Rose and litchi bavaroise, rosé champagne sorbet

LES BOISSONS

DRINKS

CHAMPAGNE « PERRIER-JOUËT » BLANC DE BLANCS

12cl

CHAMPAGNE « PERRIER-JOUËT » BLASON ROSÉ

12cl

CHAMPAGNE « PERRIER-JOUËT » GRAND BRUT

12cl

CHAMPAGNE « PERRIER-JOUËT » BLASON ROSÉ

12cl

CAFÉ OU INFUSION

Coffee or infusion

EAUX MINÉRALES

Mineral waters

ET AUSSI

AND

CADEAU SOUVENIR

Gift



*Règlement à la réservation – settlement at reservation



Les plats «fait maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Pain sans gluten disponible sur demande, merci de nous signaler toute allergie alimentaire.
Prix nets - Net price VAT included

Toutes nos viandes sont d'origine française & européenne - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération