



# MENU SAINT VALENTIN

13 ET 14 FÉVRIER 2027

65€ PAR PERSONNE

**Cocktail des amoureux et sa mise en bouche**  
Lovers' cocktail with an appetizer



**Escalopes de noix de St Jacques, jus au curry vert,  
wok de légumes croquants au sésame**

Scallop medallions with green curry sauce, wok-fried crunchy vegetables with sesame

ou

**Tataki de boeuf, marinade au soja, citronnelle au gingembre,  
cacahuètes**

Beef tataki with soy marinade, lemongrass and ginger, topped with peanuts



**Suprême de pintade, purée de panais et rôti au miel, noisettes torréfiées,  
sauce au pleurotes, gratin dauphinois**

Guinea fowl supreme, parsnip purée and honey-roasted meat, toasted hazelnuts, oyster mushroom sauce, and Dauphinois potato gratin

ou

**Dos de skrei et homard, sauce au Champagne, feuilleté au sésame noir  
et au gomasio, purée de pommes de terre au beurre**

Skrei cod loin and lobster, Champagne sauce, black sesame and gomasio puff pastry, buttered mashed potatoes



**Dessert de la Saint-Valentin**  
Valentine's Day dessert

## Le Panoramique

STAY • TASTE • EXPLORE • SHARE MOMENTS



*Option végétarienne disponible avec réservation à l'avance*