



## MENU DE LA SAINT-VALENTIN VALENTINE'S MENU



### **SALMONE STAGIONATO** **20**

Gravlax de salmon, Vinaigrette au sirop d'érable et dijon, poivre rose.  
*Salmon gravlax, maple syrup and dijon dressing, pink peppercorns.*

### **BURRATA CON PROSCIUTTO** **25**

Fromage burrata, prosciutto, roquette, noix de pin, fraises, réduction balsamique.  
*Burrata cheese, prosciutto, arugula, pine nuts, strawberries, balsamic reduction.*



### **GNOCCHI AI BARBABIETOLE** **35**

Gnocchi infusé à la betterave, sauce aux trois fromages: mascarpone, chèvre, et parmesan  
*Beet infused gnocchi, three cheese sauce: mascarpone, goat cheese, parmesan*

### **TAGLIATELLE CON CAPESANTE** **40**

Pâtes tagliatelles, sauce au champagne et à la crème, pétoncles, bacon et épinards  
*Tagliatelle pasta, champagne and cream sauce, scallops, bacon, spinach*

### **FILETTO DI MANZO CON GAMBERI** **65**

6 oz de filet mignon avec beurre au citron et fines herbes, 3 crevettes papillon avec chapelure et beurre à l'ail, servi avec légumes et pommes de terre.  
*6 oz filet mignon with a lemon and fine herb butter, 3 butterfly shrimp with breadcrumbs and garlic butter, served with vegetables and potatoes.*



### **TORTA AL CIOCCOLATO** **10**

Deux petit gâteaux au chocolat avec glaçage au chocolat dans une coque au chocolat en forme de coeur  
*Two mini chocolate cakes with chocolate frosting in a heart-shaped chocolate shell*