

Dîner de Saint-Valentin

SUR RÉSERVATION LES 14, 16 ET 17 FÉVRIER 2024
A PARTIR DE 19H

amour . amour . amour . amour . amour . amour . amour . amour . amour . amour .
amour . amour . amour . amour . amour . amour . amour . amour . amour . amour . amour .

COUPE DE CHAMPAGNE / AMUSE-BOUCHE / ENTRÉE / PLAT / DESSERT
79 € PAR PERSONNE

SAINT-JACQUES

Rôties au Thym et au Beurre, Caviar d'Aubergines Fumées,
Fenouil Confit à l'Orange, Jus de Citron Vert et Gingembre

FILET DE BŒUF

Purée de Patate Douce au Cumin, Légumes de Saison
Glacés, Sauce Bordelaise

MACARON D'AMOUR À PARTAGER

Base d'Amande, Crème Légère à la Vanille,
Framboises et Litchis



PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

L'Hermitage
GANTOIS

L'Hermitage
GANTOIS
un Hôtel d'exception

AUTOGRAPH COLLECTION[®]
HOTELS

GLASS OF CHAMPAGNE / APPETIZER / STARTER / MAIN COURSE / DESSERT
79 € PER PERSON

ROASTED SCALLOPS

With Thym and Butter, Smoked Eggplant Caviar,
Fennel seasoned with Orange, Lime and Ginger Juice

BEEF FILET

Sweet Potatoes Purée with Cumin, Seasonnal Vegetables,
"Bordelaise" Sauce

"LOVE" MACARON TO SHARE

Almond, Vanilla fine cream,
Raspberries and Lychees



NET PRICES INCLUDING ALL TAXES
SERVICE INCLUDED