



Menu de la Saint-Valentin

**Love Cocktail #14
& Amuse-bouche**

SAINT JACQUES

Carpaccio / Vinaigrette vanille /
Arbouse / Hibiscus

HOMARD

Quenelle / Bisque de crustacés /
Méli-mélo herbacé

BŒUF WELLINGTON

OU

TURBOT

À partager / Beurre blanc /
Noisettes / Tombée d'épinard

**CŒUR TOUT CHOCOLAT
VS CŒUR VANILLE-HIBISCUS**



150€ par personne
Eaux minérales et café inclus

TauLissa

PAR GLENN VIEL



Valentine's day menu

**Love Cocktail #14
& Appetizer**

SCALLOPS

Carpaccio / vanilla sauce /
Arbutus / Hibiscus

LOBSTER

Quenelle / Shellfish sauce /
Herbaceous méli-mélo

BEEF WELLINGTON

OR

TURBOT

To share / Butter sauce /
Hazelnuts / Spinach

**CHOCOLATE HEART
VS VANILLA-HIBISCUS HEART**



150€ per person
Mineral water and coffee included

TauLissa

PAR GLENN VIEL

