

MENU DE LA

Saint Valentin

Villa Marquis

MEMBER OF MELIÁ COLLECTION

Amusés Bouches

GAMBAS FILO, MAYONNAISE AU GINGEMBRE

CROQUETAS À LA TRUFFE

TARTARE DE SAUMON FUMÉ, MOUSSE AUX HERBES

VERINNE BETTERAVE, CHÈVRE FRAIS, GELÉE DE COING

Entrée

RAVIOLIS DE HOMARD, PERLES DE CITRON,

BISQUE, TUILE DENTELLE

Plats

DOS DE BAR PLANCHA, TAGLIATELLES DE LÉGUMES

DE SAISON, MOUSSELINE DE PANAIS

OU

FILET DE BŒUF, GRATIN DAUPHINOIS, MINI CAROTTES

GLACÉES, RÉDUCTION AU PORTO

Dessert

PARFAIT AU CHOCOLAT, CŒUR PASSION, FRUITS ROUGES

90€ par personne avec un cocktail maison inclus

MENU

Valentine's Day

Villa Marquis

MEMBER OF MELIÁ COLLECTION

Amuses Bouches

PHYLLO-WRAPPED PRAWNS WITH GINGER MAYONNAISE

TRUFFLE CROQUETTES

SMOKED SALMON TARTARE WITH HERBS MOUSSE

BETROOT, FRESH GOAT CHEESE AND QUINCE JELLY

Starter

LOBSTER RAVIOLI, LEMON PEARLS, BISQUE, LACE TUILE

Main dish

SEA BASS WITH SEASONAL VEGETABLES TAGLIATELE
AND PARSNIP MOUSSELINE

OR

BEEF FLIET WITH GRATIN DAUPHINOIS, BABY CARROTS
AND A PORT WINE REDUCTION

Dessert

CHOCOLATE PARFAIT WITH PASSION FRUIT AND RED BERRIES

90€ per person including a homemade cocktail