

# BARONNE

GRILL & BALLROOM

## SAINT VALENTIN

*200€/ personne*

*Prix net TTC en euros, service inclus*

TARTARE DE BŒUF WAGYU

GOUJONNETTE DE SOLE

VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR, TRUFFE NOIRE

-

CARPACCIO DE SAUMON, CITRON VERT, CAVIAR

*ou*

KING CRAB, FRISÉE, MÂCHE, TRUFFE NOIRE

*ou*

RAVIOLE DE FOIE GRAS, LÉGUMES DE SAISON, CONSOMMÉ

-

FAUX-FILET WAGYU 150G, LINGUINES À LA TRUFFE (+30€)

*ou*

PAVÉ DE BAR, PURÉE D'ARTICHAUTS, TRUFFE NOIRE

*ou*

HOMARD, LINGUINE, BISQUE CRÉMEUSE

*ou*

FILET DE BŒUF, POMMES DUCHESSE, CHAMPIGNONS SAUVAGES

-

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT, GRUÉ DE CACAO

*ou*

CHEESE CAKE FRAMBOISE, PISTACHE

*ou*

CROUSTILLANT PRALINÉ, CARAMEL, CRÈME NOISETTE

# BARONNE

GRILL & BALLROOM

## SAINT VALENTIN

200€ / person

*Net price in euros, service included*

WAGYU BEEF TARTAR

SOLE GOUJONNETTE

JERUSALEM ARTICHOKE VELOUTE, BLACK TRUFFLE

-

SALMON CARPACCIO, LIME, CAVIAR

*or*

KING CRAB, FRISÉE SALAD, LAMB'S LETTUCE, BLACK TRUFFLE

*or*

DUCK FOIE GRAS RAVIOLI, SEASONAL VEGETABLES, BROTH

-

ROSSINI WAGYU BEEF FILLET 150G, TRUFFLE LINGUINE (+30€)

*or*

SEA BASS FILLET, MASHED ARTICHOKE, BLACK TRUFFLE

*or*

LOBSTER, LINGUINE PASTA, CREAMY BISQUE

*or*

BEEF FILLET, DUCHESSE POTATOES, WILD MUSHROOMS

-

CHOCOLATE SOUFFLÉ, COCOA NIBS

*or*

RASPBERRY AND PISTACHIO CHEESE CAKE

*or*

CRUNCHY PRALINE TART, CARAMEL, HAZELNUT CREAM