





14.02.25

## Menu de Saint-Valentin

Valentine's Day Menu

---

72€ (hors boissons) | 72€ (beverages excluded)

---

### Amuse-bouche

Pressé de betterave et vinaigrette acidulée.  
Pressed beetroot with tangy vinaigrette.

### Entrée | Starter

L'œuf fermier, champignons, brebis et éclats de noisettes.  
The free-range egg, mushrooms, sheep's cheese and hazelnut slivers.

### Plat | Main course

Saint-Jacques snackées, carottes, kumquat et condiment d'ail noir.  
Seared scallops, carrots, kumquat and black garlic condiment.

### Pré-dessert | Pre-dessert

Dans l'esprit d'une Piña Colada.  
Just like a Piña Colada.

### Dessert | Dessert

Cœur chocolat, poire et gingembre et sa coupe de champagne.  
Chocolate, pear and ginger heart and its champagne glass.

---

### Notre suggestion de cocktail | Our cocktail suggestion

#### Juliette - 15€

Prosecco rosé, cordial à la rose, framboise & litchi.  
Rosé prosecco, rose cordial, raspberry & lychee.

---

Madame B

RESTAURANT & BAR