

# GRAND LOUIS

*Brasserie Contemporaine*

## *Menu Saint-Valentin*

### *Entrées au choix*

*Le saumon en tartare avec jus passion gingembre,  
agrémenté de grenade, avocat et shiso*

*ou*

*Le foie gras mi-cuit au Lillet,  
gelée à l'eau de rose et petite brioche*



### *Plats au choix*

*Le Saint Pierre grillé sur la peau, risonis truffées,  
petits légumes glacés et sauce vierge acidulée au combawa*

*ou*

*Le bœuf, rumsteack en pavé,  
pommes mitrailles fondantes et sauce aux morilles*



### *Dessert*

*La passion, en dôme, mangue fraîche  
et sirop à la main de Bouddha*

*et*

*Les bulles du bonheur pour accompagner votre dessert*