



LE GRAND CORONA

Valentine's Menu

110€ / PERSONNE

APÉRITIF / APPETIZER

Coupe de champagne Ruinart Brut, amuse-bouches
Glass of Ruinart Brut champagne, appetizers

ENTRÉE / STARTER

Tartare de bar et noix de Saint-Jacques françaises,
citron caviar, huile vierge Kalios, thym
*Tartar of sea bass and French scallops, caviar lemon,
Kalios virgin oil, thyme*

PLAT / MAIN

Médailon de veau rôti, jus corsé, purée de topinambours,
carottes sauvages glacées
*Roasted veal medallion, full-bodied, Jerusalem artichoke purée,
glazed wild carrots*

DESSERT

Le frisson intensément chocolat de notre cheffe pâtissière
Our pastry chef's intensely chocolatey thrill

RÉSERVER / BOOK





LE GRAND CORONA

Valentine's Suggestions

ENTRÉES / STARTERS

Tartare de bar et noix de Saint-Jacques françaises, citron caviar,
huile vierge Kalios, thym 26€

Tartar of sea bass and French scallops, caviar lemon, Kalios virgin oil, thyme

Foie gras mi-cuit, chutney de mangue, pain toasté 24€

Semi-cooked foie gras, mango chutney, toasted bread

Caviar Daurenki® Royal 30g, Maison Petrossian, seul ou à partager 98€

Caviar Daurenki® Royal 30g, "Maison Petrossian", alone or to share

PLATS / MAIN DISHES

Médailillon de veau rôti, jus corsé, purée de topinambours, carottes sauvages glacées 46€

Roasted veal medallion, full-bodied, Jerusalem artichoke purée, glazed wild carrots

Dos de cabillaud rôti, morilles 35€

Roast fillet of cod, morel mushrooms

Châteaubriand de bœuf 250g, sauce au choix 42€

Chateaubriand of beef 250g, choice of sauce

Côte de bœuf ≈ 1,5 kg flambée au thym, deux sauces et deux garnitures au choix 95€

Rib of beef about ≈ 1,5 kg flambéed with thyme, two sauces and two garnishes of your choice

DESSERT

Le frisson intensément chocolat de notre cheffe pâtissière 22€

Our pastry chef's intensely chocolatey thrill

RÉSERVER / BOOK

