



Restaurant j'Adore!

Dîner Romantique

Menu Émotion - 98€

Découverte gastronomique en cinq étapes

Le menu s'applique à l'ensemble des convives

Avant 21:15

Accord Mets & Vins - 45€

Cinq verres de 8cl en accord avec chaque plat

Entrées

Rosace de Saumon - 22€

Sauce mojito à la mélisse & citron vert

Tagliata de Bœuf - 20€

Marinade façon "Tigre qui Pleure"

Tartelette d'Automne - 18€

Pleurotes, jaune d'œuf confit et syphon

Plats

Gnocchis de Patate Douce - 23€

Ricotta truffée & sauce Tahini à l'ail noir

Quasi de Veau & Topinambour - 29€

Condiment carotte, orange & Jus corsé

Caille farcie & Betterave - 32€

Farce aux quatre épices & Déclinaison de Betteraves

Saint-Jacques & Butternut - 36€

Purée de Butternut Vanille & Fève de Tonka

Desserts

Assortiment de Fromages - 18€

Mi-Cuit Matcha & Érable - 15€

Riz au Lait Potimarron - 14€

Poire j'Adore - 16€

Prix nets en euros, taxes et service compris.

La carte des allergènes et le registre d'origine des viandes sont disponibles sur demande.



Restaurant j'Adore!

Romantic Dinner

Menu Emotion - 98€

Five-Course Gourmet Discovery

The menu applies to all guests

Before 9:15pm

Wine Pairing - 45€

5 glasses of 8cl each paired with the menu

Starters

Salmon Rosace - 22€

Mojito sauce with lemon balm & lime

Beef Tagliata - 20€

"Tigre qui Pleure" style marinade

Autumn Tartlet - 18€

Oyster mushrooms, confit egg yolk, and siphon

Main Courses

Sweet Potato Gnocchi - 23€

Truffled ricotta & black garlic tahini sauce

Veal Quasi & Jerusalem Artichoke - 29€

Carrot and orange condiment & rich jus

Stuffed Quail & Beetroot - 32€

Four-spice stuffing & variations of beetroot

Scallops & Butternut - 36€

Vanilla butternut purée & tonka bean

Desserts

Cheese Selection - 18€

Matcha & Maple Half-Baked - 15€

Pumpkin Rice Pudding - 14€

Pear Delight - 16€

Prices are net in euros. Taxes and service included.
The allergen map and the meat origin register are available upon request.