

14 > VALENTINE'S DAY  
02 HOUSE17 RESTAURANT



## *Menu pour la Saint-Valentin*



Apéritif : A glass of Hatt et Söner Champagne  
Coupe de Champagne Hatt et Söner

\*\*\*

Amuse-Bouche : White fish tartar sweetend with vanilla and mango  
Tartare de bar, douceur de vanille et de mangue

\*\*\*

Starter : Scallops cooked on a rock with raw and cooked Endives in apple and cider sauce  
St Jacques cuits sur un galet, endives crues et cuites, sauce aux pommes et cidre

\*\*\*

Main Course : Seared Beef Fillet accompanied by Mashed Potatoes with Black Truffles  
Filet de bœuf mûré juste poêlé, compression de pomme de terre à la truffe noir

\*\*\*

Pre-dessert : Rosé Champagne Granita  
Granité au champagne rosé

\*\*\*

Dessert : Yuzu and Mascarpone Vacherin with Kalamansi sorbet  
Vacherin au Yuzu et mascarpone, sorbet Kalamansi

70€ / PERSON

RSVP - RÉSERVATIONS : INFO@HOUSE17.LU