

DÎNER ST-VALENTIN VALENTINE'S DAY DINNER

Entrée - Plat - Dessert

89€

COUPE DE CHAMPAGNE

&

PAIRING VIN (2/pax)

Blanc : Ned - Sauvignon blanc - Nouvelle Zélande

Rouge : Viu Manent - Gran Reserva - Carmenere

ENTRÉE / STARTER

Tartare de saumon bio d'Ecosse

Organic scottish salmon tartar

ou / or

Salade de bœuf aux herbes thaï

Beef salad with thai herbs

PLATS / MAIN COURSES

Noix de Saint-Jacques sautées au curry et basilic

Scallops cooked with curry and basil

ou / or

Canard au curry vert et lait de coco

Duck cooked in green curry and coconut milk in coconut

DESSERT

Salade d'agrumes, nage au thé Oolong, sorbet kalamansi

Citrus salad, soup with Oolong tea, calamansi sorbet


ou / or

Moelleux au chocolat, crème glacée de Madagascar

Chocolate fondant, Madagascar vanilla ice cream

Nos légumes proviennent de notre potager bio

Tomato
— & CO —

Tous nos plats sont "faits maison" 
à base de produits frais et de saison.

Viande d'origine européenne

Season
2019

*Nos légumes proviennent
de notre potager bio*

Tomato
— & CO —



DÉJEUNER : DU LUNDI AU SAMEDI

DE 12H00 À 14H30

DÎNER : LUNDI AU SAMEDI

DE 19H00 À 23H15

PRIX NETS - SERVICE INCLUS

BALM - 6 RUE DE VALDOIS - 75001 PARIS

01 42 60 38 81