



# SAINT VALENTIN

## 280€ / PERSONNE

*Prix net TTC en euros, service inclus . Boissons non incluses*

### AMUSE-BOUCHES

ARAIGNÉE DE MER, CHOU FLEUR, CAVIAR  
CROMESQUIS À LA TRUFFE NOIRE

### ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD, GELÉE AU CHAMPAGNE, BRIOCHE TOASTÉE  
*ou*  
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, VINAIGRETTE ACIDULÉE, CAVIAR  
*ou*  
VELOUTÉ DE POTIMARRON, CRÈME D'ISIGNY, TRUFFE NOIRE

### PLATS

VOL AU VENT, MORILLES, VOLAILLE, FOIE GRAS  
*ou*  
FILET DE TURBOT, ASPERGES VERTES, BEURRE BLANC AU CAVIAR  
*ou*  
LÉGUMES D'HIVER, BOUILLON TRUFFÉ

### PRE-DESSERT

GRANITÉ CHAMPAGNE CITRON

### DESSERT

FINGER GLACÉ, PÉCAN, VANILLE  
*ou*  
TARTE CHOCOLAT, GLACE VANILLE  
*ou*  
MACARON ROSE, FRAMBOISE, LITCHI



# SAINT VALENTIN

280€ / PERSON

*Net price in euros, service included . Drinks not included*

## AMUSE-BOUCHES

SPIDER CRAB, CAULIFLOWER, CAVIAR  
TRUFFLE CROMESQUIS

## STARTERS

DUCK FOIE GRAS, CHAMPAGNE JELLY, TOASTED BRIOCHE

*0"*

SEA SCALLOP CARPACCIO, SOUR DRESSING, CAVIAR

*0"*

BUTTERNUT VELOUTÉ, ISIGNY CREAM, BLACK TRUFFLE

## MAIN COURSES

MORELS, CHICKEN AND DUCK FOIE GRAS VOL-AU-VENT

*0"*

FILLET OF TURBOT, GREEN ASPARAGUS, BEURRE BLANC WITH CAVIAR

*0"*

WINTER VEGETABLES, TRUFFLE BROTH

## PRE-DESSERT

CHAMPAGNE AND LEMON GRANITA

## DESSERT

FROZEN FINGER, PECAN NUTS, VANILLA

*0"*

CHOCOLATE TART, VANILLA ICE CREAM

*0"*

ROSE, RASPBERRY AND LYCHEE MACARON