



MENU

Saint-Valentin



Valentine's Day

PATIENCE

Appetizer

Vichyssoise de langoustine, jus crémé de carapace

Langoustine, leek and potato Vichyssoise with creamed shell jus

ENTRÉE

Starter

Œuf parfait, estouffade de pleurotes et cébette grillée

Slow-cooked egg with oyster mushroom stew and grilled spring onions

Marinière de daurade au citron vert, jus de panais perlé à l'huile de persil

Sea bream in lime Marinière sauce and parsnip jus with pearls of parsley oil

PLAT

Main dish

Noix de Saint-Jacques saisies à la plancha, célerisotto et dent-de-lion

Scallops seared on the plancha with riced celeriac and dandelion

Poularde d'Arnaud Tauzin au pot, légumes d'hiver fondants et truffe noire

Arnaud Tauzin poularde chicken with fondant winter vegetables and black truffle

DESSERT

Dessert

Cœur chocolaté, gel d'orange sanguine et granola cacao

Chocolate heart with blood orange gel and cocoa granola

Riz au lait de coco, vanille de Tahiti et confit mangue-passion

Coconut milk rice pudding with Tahiti vanilla and confit mango-passion fruit

Mignardises

Petits fours

BOISSONS

Drinks

Coupe de Champagne Devaux - Glass of Champagne Devaux

3 verres de vin - 3 glasses of wine

Thé ou café - coffee or tea

Entrée, plat et dessert au choix, boissons comprises.

Choose an option for the starter, the main dish and the dessert, drinks included.

Prestation non annulable, non modifiable.

Non-cancellable, non-modifiable service.