



Soirée de la Saint-Valentin *Valentine's Evening*

12, 13 et 14 février 2022 - *February 12, 13 and 14, 2022*



MENU



Amuse-bouche



Foie Gras mi-cuit à la Cazette, Poire Acidulée, Condiment Poire Citron, Pain d'Épices de Frédéric Lalos
*Semi-Cooked Duck Foie Gras with Cazette Hazelnut, Pickled Pear,
Pear-Lemon Condiment and Ginger Bread from Frédéric Lalos*

ou / or

Cœur de Saumon Cuit à Basse Température à la Vanille Bourbon, Mangue et Navet Daïkon en Jeu de Textures,
Citron Caviar, Sarrasin Soufflé
Heart of Salmon Cooked at Low Temperature with Bourbon Vanilla, Mango, Turnip, Caviar Lime and Buckwheat Chips



Pavé de Bar Snacké, Brioche Croustillante, Caviar Français, Pommes de Terre Grenailles Fondantes,
Crèmeux de Cresson de Fontaine
Sea Bass Pan Seared, Crunchy Slice of Brioche, Quenelle of French Caviar, Grenade Potatoes, Cream of Water Cress

ou / or

Suprême de Poulet Français Label Rouge Cuit au Sautoir, Blettes Mijotées à la Truffe Noire, Sauce Périgueux Intense
French Red Label Chicken, Swiss Chard with Black Truffle, Périgueux Sauce

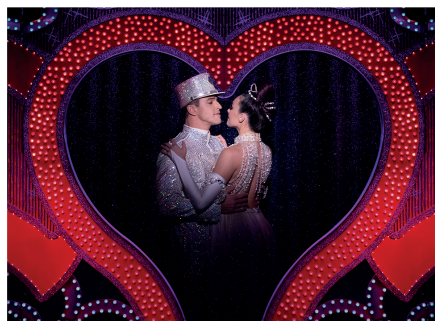


Dessert de la Saint-Valentin
Valentine's Day Dessert



1/2 bouteille de Champagne Rosé
1/2 bottle of Champagne Rosé

... et 1 cadeau du Moulin Rouge !



... and a gift of the Moulin Rouge!