



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

13 et 14 février 2023 - February 13 and 14, 2023



MENU



Amuse Bouche : Saumon Cru, Riz Akita Komachi en Sushi, Algues Wakamé, Gelée Saké
Appetizer : Raw Salmon, Akita Komachi Rice in Sushi, Wakame Seaweed, Sake Jelly



Pressé de Foie Gras mi-cuit Légèrement Parfumé à la Rose, Litchis en Textures, Gelée de Consommé de Canard Maison
Semi-cooked Foie Gras Slightly Flavoured with Rose, Texturized Lychees, Homemade Duck Consommé in Jelly
ou / or

Gambas Obsiblué Marinée à Cru, puis Voilée au Chalumeau, Déclinaison de Radis, Beurre Caviar
Raw Marinated Obsiblué Gambas, Seared with a Blowtorch, Medley of Radish, Caviar Butter



Noix de Saint Jacques Dorées à la Plancha, Risotto d'Orge Perlé, Céleri-rave, Espuma à la Betterave Rouge
Grilled Cooked Scallops, Pearled Barley Risotto, Celeriac, Red Beetroot Espuma
ou / or

Filet de Veau Rôti au Sautoir, Tombée d'Oignon-Epinard, Bouillon de Pot au feu Gingembre Citronnelle
Pan Roasted Fillet of Veal, Wilted Onion and Spinach, Beef Stew Broth with Lemon Grass and Ginger



Mousse Chocolat Guanaja 70 %, Biscuit Moelleux au Citron, Cœur Crémeux Lapsang Souchong, Caramel au Gingembre
Guanaja 70% Chocolate Mousse, Soft Lemon Biscuit, Creamy Heart Flavoured with Lapsang Souchong Tea, Ginger Toffee
ou / or

Bavaroise Thé Vert au Jasmin, Biscuit Joconde aux Amandes Croquantes, Cœur de Pamplemousse Caramel à L'Umeshu
Jasmin Green Tea Bavaroise, Joconde Genoise with Crunchy Almonds, Heart of Grapefruit, Umeshu Toffee



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!