

VALENTINE'S DAY MENU PRESTIGE PARISIAN DINER

18H00-19H30(45)

Menu in 4 steps
2 glasses of wine to match your meal

A glass of champagne as an aperitif
served with appetizers

Roasted pollack with seasonal vegetables
sauce vierge with green apples

Veal quasi at low temperature,
sweet potato purée with ginger,
morel cream

Caribbean chocolate delight,
Raspberry heart

1/2 bottle of water + coffee or tea

MENU SAINT-VALENTIN DINER PARISIEN PRESTIGE

18H00-19H30(45)

Menu en 4 étapes
2 verres de vin en accord avec vos plats

Une coupe de champagne en apéritif
servie avec amuses-bouches

Pavé de lieu jaune rôti aux légumes de saison
sauce vierge aux pommes vertes

Quasi de veau à la basse température,
purée de patate douce au gingembre,
crème de morilles

Délice de chocolat des Caraïbes,
cœur Framboise

1/2 bouteille d'eau + Café ou Thé