

VALENTINE'S DAY MENU SEDUCTION PARISIAN DINER

18H00-19H30(45)

Menu in 4 steps

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

MENU SAINT-VALENTIN DINER PARISIEN SEDUCTION

18H00-19H30(45)

Menu en 4 étapes

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