

VALENTINE'S DAY MENU

RIVE GAUCHE LUNCH

12H30-14H00(15)

Menu in 5 steps

Appetizers

Duck foie gras from the Landes
half-cooked with pink berries,
fig and grape chutney, toasted brioches
&

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 DEJEUNER RIVE GAUCHE

12H30-14H00(15)

Menu en 5 étapes

Amuses-bouches

Foie gras de canard des Landes
mi-cuit aux baies roses,
chutney de figues et raisin, brioches toastées
&
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