

VALENTINE'S DAY MENU PARIS BY NIGHT SEDUCTION

20H30-22H30(45)

Menu in 6 steps

A glass of champagne as an aperitif
served with appetizers

Duck foie gras from the Landes
mi-cuit aux baies roses,
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

Assorted cheeses, sucrose,
black cherry jam and special breads

Caribbean chocolate delight,
Raspberry heart

MENU SAINT-VALENTIN PARIS BY NIGHT SEDUCTION

20H30-22H30(45)

Menu en 6 étapes

Une coupe de champagne en apéritif
servie avec 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

Assortiment de fromages, sucrine,
confiture de cerises noires et pains spéciaux

Délice de chocolat des Caraïbes,
cœur Framboise