



SAINT VALENTIN

250€ / PERSONNE

Prix net TTC en euros, service inclus . Boissons non incluses

AMUSE-BOUCHES

CŒUR DE SAUMON FUMÉ, BLINIS
TARTARE DE LANGOUSTINES, CAVIAR
VELOUTÉ DE POTIMARRON, TRUFFE NOIRE

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD POÉLÉ, GRANNY SMITH, JUS RÉDUIT AU PORTO
ou
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, VINAIGRETTE ACIDULÉE, CAVIAR
ou
TARTE FINE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES, TRUFFE NOIRE

PLATS

FILET DE BŒUF ROSSINI, POMME MAXIM'S À LA TRUFFE
ou
FILET DE BAR, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, BEURRE BLANC AU CAVIAR
ou
VOL AU VENT AU HOMARD, PETITS LÉGUMES DE SAISON

DESSERTS

OEUFS À LA NEIGE
ou
FORÊT NOIRE (À PARTAGER)
ou
FINGER CHOCOLAT, GRUÉ DE CACAO, ÉMULSION CAFÉ



SAINT VALENTIN

250€ / PERSON

Net price in euros, service included . Drinks not included

APPETIZERS

SMOKED SALMON, BLINIS
NORWAY LOBSTER TARTAR, CAVIAR
PUMPKIN VELOUTE, BLACK TRUFFLE

STARTERS

PAN FRIED DUCK FOIE GRAS, GRANNY SMITH, PORT SAUCE
or
SEA SCALLOPS CARPACCIO, SOUR DRESSING, CAVIAR
or
WILD MUSHROOMS TART, BLACK TRUFFLE

MAIN COURSES

ROSSINI BEEF FILLET, MAXIM'S POTATOES, BLACK TRUFFLE
or
SEA BASS FILLET, CRUSHED POTATOES, WHITE BUTTER WITH CAVIAR
or
LOBSTER VOL AU VENT, SEASONAL VEGETABLES

DESSERTS

FLOATING ISLAND
or
FORÊT NOIRE (TO SHARE)
or
CHOCOLATE FINGER, COCOA NIBS, COFFEE ÉMULSION