

MENU DE LA SAINT VALENTIN
VALENTINE'S DAY MENU 255



••• POUR COMMENCER •••

LE FOIE GRAS

royale crémeuse de foie gras voilée d'une émulsion au Maury "Vieilles Vignes"
Foie gras Royale, parmesan foam, emulsion of Maury "Vieilles Vignes"

ET

LE CAVIAR

et le chou-fleur en velouté glacé à l'huile et gelée épicée
Chilled cauliflower velouté, caviar, spicy oil and gelée

••• 1st COURSE (CHOICE OF) •••

LA SAINT-JACQUES

citronnée en carpaccio, langues d'oursins et salade de racine d'Hiver
Scallop carpaccio, urchins, seasonal radishes salad

SALADE D'ARTICHAUT

truffée en vinaigrette, copeaux de foie gras et de parmesan
Artichoke salad, black truffle

••• 2nd COURSE (CHOICE OF) •••

LA TRUFFE NOIRE

escortée de gnocchis à la Parisienne, au céleri fondant et croustillant de mimolette
Black truffle, "Parisian gnocchi", celeriac, mimolette tuile

LE HOMARD

accompagné d'un bouillon relevé au gingembre et à la coriandre
Poached Maine lobster, ginger and coriander broth

••• MAIN COURSE (CHOICE OF) •••

LE TURBOT

étuvé, écrevisses et kohlrabi accompagnés d'un délicat bouillon au vin jaune
Turbot, crawfish, kohlrabi turnip, yellow wine citrus infusion

LA CANETTE

laquée aux épices, navet long confit au parfum d'Arabica, clémentine rôtie
Spiced Long Island duck, turnip confit with Arabica coffee infusion, clementine

••• DESSERT (CHOICE OF) •••

LA FRAMBOISE

mousse de mascarpone avec un coulis de yuzu et gelée à la framboise
Mascarpone mousse, raspberry gelée, yuzu coulis

LE CHOCOLAT SENSATION

crémeux onctueux au chocolat Guanaja, glace au chocolat blanc et émietté de biscuit Oréo
Guanaja chocolate crémeux, white chocolate ice cream, Oreo cookie crumble

All our breads are made in house by our Boulanger