



MENU

Saint Valentin

Amuse Bouche

*Crevettes Grises,
Soja, Sésame Torréfié*

Entrée

*Foie Gras de Canard,
Chutney de Mangue, Réduction de Grand Marnier*

Poisson

*Blanc de Turbot,
Duo de Mousseline de Panais et Carottes, Gingembre, Orange*

Viande

*Noisette d'Agneau
Pommes Fondantes, Huile de Truffe, Jus Crémé à l'Estragon*

Dessert

*Crèmeux au Litchi
Finger Chocolat Nougat, Framboise*

Coupe de Champagne Taittinger



MENU

Saint Valentin

Amuse Bouche

*Crevettes Grises,
Soja, Sésame Torréfié*

Entrée

*Foie Gras de Canard,
Chutney de Mangue, Réduction de Grand Marnier*

Poisson

*Blanc de Turbot,
Duo de Mousseline de Panais et Carottes, Gingembre, Orange*

Viande

*Noisette d'Agneau
Pommes Fondantes, Huile de Truffe, Jus Crémé à l'Estragon*

Dessert

*Crèmeux au Litchi
Finger Chocolat Nougat, Framboise*

Coupe de Champagne Taittinger



MENU

Saint Valentin

Appetizer

Shrimps

Soya, Roasted Sesame

Starter

Duck Goose Liver

Mango Chutney, Grand Marnier Reduction

Fish

Turbot

Duo of Mousseline of Parsnips and Carrots, Ginger, Orange

Meat

Lamb Loin

Melted apples, Truffle Oil, Tarragon Cream Juice

Dessert

Litchi Cream

Finger Chocolate Nougat, Raspberry

Glass of Champagne Taittinger



MENU

Saint Valentin

Appetizer

Shrimps

Soya, Roasted Sesame

Starter

Duck Goose Liver

Mango Chutney, Grand Marnier Reduction

Fish

Turbot

Duo of Mousseline of Parsnips and Carrots, Ginger, Orange

Meat

Lamb Loin

Melted apples, Truffle Oil, Tarragon Cream Juice

Dessert

Litchi Cream

Finger Chocolate Nougat, Raspberry

Glass of Champagne Taittinger