

MENU DE LA SAINT-VALENTIN 2024

Aperitif: Glass of Champagne
Laurent-Perrier "Cuvée Rosé"

Caviar osciètre, blinis et crème fraîche
Oscietra caviar with blinis and crème fraîche

Foie gras poêlé et courge butternut, sauce mangue-passion

Pan fried foie gras with butternut squash,
mango and passion fruit sauce

ou

*Jambonnettes de grenouilles croustillantes,
agnolotti au basilic, pignoles grillées et coulis de persil*

Crispy frogs' legs with basil agnolotti,
toasted pine kernels and parsley coulis

*Filets de sole de Douvres en croûte feuilletée farcie d'une mousse
truffée, sauce vin jaune aux langoustines*

Dover sole filets filled with a truffle flavoured mousse
baked in puff pastry, vin jaune and langoustine sauce

*Suprême de caneton fermier de Merrifield rôti,
châtaignes et purée de panais, jus porto rouge aux airelles*

Roasted Merrifield Farm duck breast, chestnuts and parsnip puree,
red port jus with cranberries

ou

*Duo d'agneau de lait rôti, légumes de saison
et jus au vin blanc*

Duo of roasted milk lamb with seasonal vegetables
and white wine jus

*Coeur de chocolat au Baileys
et glace pistache*

Heart of chocolate and Baileys mousse
with pistachio ice cream

ou

Soufflé chaud à la rhubarbe teinté de framboises
Warm rhubarb soufflé enhanced with raspberries

Café ou thé et douceurs
Coffee or tea and sweetness



Dishes subject to change depending on availability

MENU VÉGÉTARIEN DE LA SAINT-VALENTIN 2024

Aperitif: Glass of Champagne
Laurent-Perrier "Cuvée Rosé"

Caviar des montagnes, blinis et crème fraîche
Mountain caviar with blinis and crème fraîche

*Oeuf de poule poché en surprise, royale de champignons,
pilaf de sarrasin au topinambour et truffe noire*
Poached hen's egg served on a button mushroom royale,
buckwheat pilaf with Jerusalem artichokes and black truffle

Tarte Tatin d'endives à la grenobloise
Endive tarte tatin "Grenobloise style"

*Ravioles aux trompettes de la mort et coulis de courge,
pesto à la sauge et pignons de pin grillés*
Black trumpet mushroom ravioli with a butternut squash coulis,
sage pesto and toasted pine kernels

*Coeur de chocolat au Baileys,
et glace pistache*
Heart of chocolate and Baileys mousse
with pistachio ice cream

ou

Soufflé chaud à la rhubarbe teinté de framboises
Warm rhubarb soufflé enhanced with raspberries

Café ou thé et douceurs
Coffee or tea and sweetness



Dishes subject to change depending on availability