



Dîner de la Saint Valentin

(160 € par personne)

Coupe de Champagne

*Foie gras mariné au Saké
Gelée de raisins rouges - Kumquat confit - Raviole de radis noir*

*Pocotte de consommé de bœuf au yuzu et cumbawa
Champignons Japonais*

*Limande et fine mousseline de Saint-Jacques gratinée à la mie de pain aux noix
Beurre aux coquillages et cariar*

Timbale de macaronis au Homard - Bisque de carapace

*Filet de Biche sauce poivrade
Pomme fruit - purée de céleri et betterave - Marrons au jus
ou
Gigot d'agneau de 7 heures mitonné au vin rouge et fèves de cacao
Purée de pomme de terre « *Hommage à Joel Robuchon* »*

Omelette Norvégienne revisitée - coulis d'ananas

ou

Dôme au chocolat et griottes confites - Emulsion caramel

Mignardises

Café, thé ou infusion



Valentine's Day Dinner

(160 € per person)

Coupe de Champagne

Foie Gras marinated with Sake
Red grapes jelly - Kumquat candied an raviole of black radish

Beef consommé with yuzu and cumbawa
Japanese mushrooms

Common dab and fine muslin Saint-Jacques - gratinated with walnut bread
Butter with shellfish and caviar

Lobster in macaroni Timbale - Bisque of carapace

The Doe filet roasted Pepper sauce
Apple - Celery and beetroot puree with chesnut
ou

Lamb leg simmered 7 hours with red wine and cocoa beans
Mashed potatoes "Tribute to Joel Robuchon"

"*****"

Revisited Norwegian Omelette - Pineapple coulis
ou

Chocolate dome and candied cherries - Caramel emulsion

Mignardises

Café, thé ou infusion