



# Menu Saint-Valentin

## Amuse-bouche / Appetizer

Mille-feuille de betteraves au fromage frais  
*Beet mille-feuille with fresh cheese*

## Entrée / Starter

Carpaccio de Saint-Jacques au yuzu, gelée d'hibiscus  
*Carpaccio of scallops with yuzu ans hibiscus jelly*

## Plat / Main course

Suprême de volaille cuit en basse température, purée de  
panais au café, mini légumes rôtis, chips de salsifis  
*Chicken supreme cooked at low temperature, parsnip purée with  
coffee, roasted baby vegetables, salsify chips*

## Dessert

Moelleux au chocolat, coeur coulant fruits rouges,  
crumble pistache, sorbet framboise  
*Chocolate fondant with a red fruit melting center, pistachio  
crumble, raspberry sorbet*



Coupe de champagne offerte par Perrier-Jouët  
*Glass of champagne courtesy of Perrier-Jouët*

99.-

