

SAINT-VALENTIN VALENTINE'S DAY

Samedi 14 février

AMUSE-BOUCHE - APPETIZER

Crispy rice thon rouge & caviar
Tuna and caviar crispy rice

ENTRÉES AU CHOIX - STARTER TO CHOOSE

Tacos de crabe & caviar, guacamole au yuzu koshō
Crab tacos & caviar, guacamole with yuzu kosho

Gyozas d'artichauts grillés à la truffe noire
Grilled artichoke & black truffle gyozas

Tataki de bœuf Angus, jus de truffe & truffe noire
Angus beef tataki, truffle jus & black truffle

PLATS AU CHOIX - MAIN COURSE TO CHOOSE

Tempura de langoustine – marinée soja-gingembre & sauce tentsuyu
Langoustine tempura – ginger-soy marinated, tentsuyu sauce

Hot pot aux truffes – champignons sautés, beurre truffé & truffe noire
Truffle hot pot – sautéed mushrooms, truffled butter & black truffle

Bœuf Angus – braisé 48h, sauce yakiniku au poivre & mayo tahoon
Angus beef – 48h braised, black pepper yakiniku sauce & tahoon mayo

ACCOMPAGNEMENTS – SIDE DISH TO CHOOSE

Wok de champignons – beurre ail soja et cébettes
Mushrooms wok – garlic soy butter & spring onions

Aubergine miso
Miso eggplant

Riz blanc furikake
White rice with furikake

DESSERTS PIERRE HERMÉ AU CHOIX - PIERRE HERMÉ DESSERT TO CHOOSE

Ispahan

Biscuit macaron à la rose, crème aux pétales de roses, framboises et letchis
Rose macaroon cookie, rose petal cream, raspberries and letchis

2000 Feuilles

Pâte feuilletée caramélisée, praliné feuilleté, crème de mousseline au praliné
2000 Leaves Flaky caramelized puff pastry crust, crispy praliné with hazelnuts, praliné mousseline cream

Carrément Chocolat

Biscuit moelleux, crème et mousse onctueuse au chocolat, croustillant chocolat
Chocolate cake, chocolate cream, chocolate mousse and chocolate crisp, thin wafers of crisp chocolate

MENU À 135€ PAR PERSONNE - HORS BOISSONS

Menu végétarien disponible en pré-commande | Vegetarian menu available on pre-order