



Soirée de la Saint-Valentin *Valentine's Evening*

14 et 15 février 2020 - *February 14 and 15, 2020*



MENU



Amuse-bouche

Emietté de Crabe Royal, Condiment au Chou Rouge et Vinaigre de Banyuls
King Crab Crumbled, Red Cabbage Chutney, Banyuls Wine Dressing



Belles Tranches de Saint Jacques aux Betteraves Cuites et Crues,
Crèmeux de Caviar Avruga et Citron Vert
Beautiful Slices of Sea Scallop with Raw and Cooked Beetroots, Creamy Avruga Caviar and Lime

ou / or

Poireaux Crayon et Bavaois de Corail d'Oursin,
Copeaux de Cantal et Bœuf Holstein Fumé, Vinaigrette au Jus de Coquillage
*Baby Leek with a Sea Urchin Coral Bavaois
Shavings of Cantal Cheese and Smoked Holstein Beef, Shellfish Dressing*



Filet de Turbot Glacé à la Sauce Champagne, Coulis de Cresson de Fontaine,
Pommes Confites au Beurre Noisette Demi Sel
Fillet of Turbot in a Champagne Sauce, Coulis of Watercress, Preserved Potatoes in Semi Salted Hazelnut Butter

ou / or

Cœur de Filet de Bœuf du Maine-Anjou Sauce Périgourdine, Tourte de Salsifis Truffée, Laitue Farcie des Joutes
Heart of Fillet of Beef from Maine-Anjou with a Perigourdine Sauce, Salsify Pie with Truffles, Stuffed Lettuce with Beef Cheek



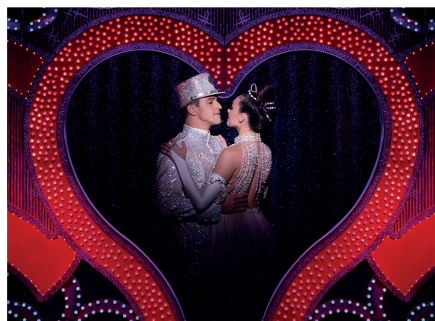
Comme un Cœur

Mousse Fève de Tonka, Insert Coulant de Groseille et Citron Noir, Biscuit Moelleux à la Praline Rose
*Like a Heart
Soft Pink Praline Cake, Topped with Candied Red Currant and Black Lemon, Wrapped in a Tonka Bean Mousse*



1/2 bouteille de Champagne Rosé
1/2 bottle of Champagne Rosé

... et 1 cadeau du Moulin Rouge !



... and a gift of the Moulin Rouge!