

M E N U

VALENTINE'S DAY

260 €

RAW SCALLOPS, SOY TRANSPARENCY

Celery and finger lime

ARTICHOKE HEART WITH TRUFFLE AND POACHED FOIE GRAS

Parmesan cheese foam

JOHN DORY FILLET WITH VANILLA BUTTER

Coconut velvet and jasmine flowers

SURF & TURF, BLUE LOBSTER AND WAGYU BEEF MILLE FEUILLE

Choron sauce beated with toasted sesame oil

BLACKBERRY PAVLOVA

Di buffala cream and crystallized berries

MIGNARDISES

Yannick Alléno Chocolates

PAVILON

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLÉNO

M E N U

SAINT-VALENTIN

260 €

NOIX DE SAINT JACQUES à CRU, TRANSPARENCE DE SOJA
Céleri et citron caviar

CŒUR D'ARTICHAUT AUX TRUFFES ET FOIE GRAS POCHÉ
Emulsion de parmesan

FILET DE SAINT PIERRE, AU BEURRE VANILLÉ
Velours de noix de coco et fleurs de jasmin

SURF & TURF, HOMARD BLEU ET MILLE-FEUILLE DE WAGYU
Sauce Choron montée à l'huile de sésame grillé

PAVLOVA AUX MÛRES
Garnie d'une crème di buffala et baies cristallisées

MIGNARDISES
Chocolats Yannick Alléno

PAVILON

UN RESTAURANT DE YANNICK ALLÉNO