



# MENU La Saint-Valentin en Rose

## AMUSE-BOUCHE

Huître Perle Blanche,  
Confit de mangue au poivre Sechuan FAUCHON, mousse de gingembre

## ENTRÉE

Voiles de noix de Saint-Jacques enlacés en vinaigrette  
de grenade au Thé « Le Bonheur » FAUCHON

## PLAT

Filet de veau rôti au Mélange 5 baies FAUCHON,  
nuage de betterave et confit de pamplemousse rose

## PRÉ-DESSERT

Douceur de Vanille, cœur glacé et boutons de rose FAUCHON

## DESSERT

« Le Précieux »  
Chocolat noir, cœur de fruits rouges aux soupçons de verveine et coquelicot

98 € par personne

Hors boissons. Taxes et service inclus.