



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.