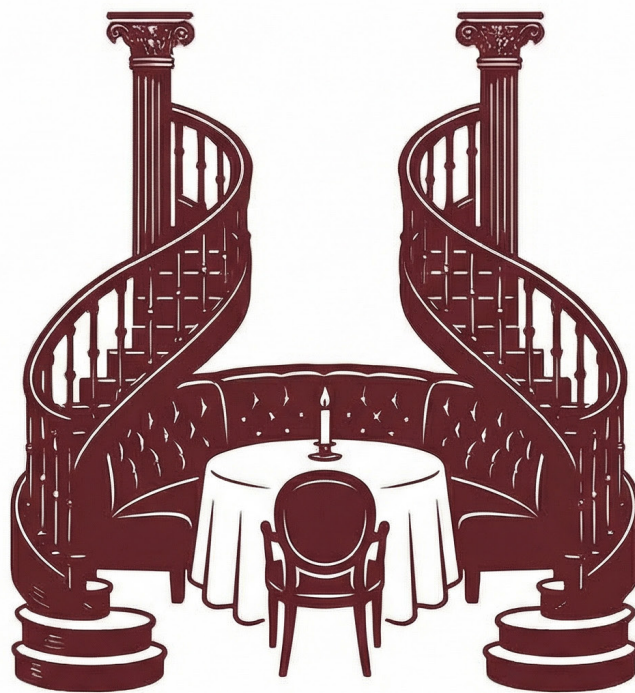


SAINT-VALENTIN



LE BERKELEY
PARIS

SAINT-VALENTIN

1 COUPE DE CHAMPAGNE MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL

1 glass of Moët & Chandon Brut Impérial



TARTELETTE CROUSTILLANTE, SAUMON FUMÉ, CAVIAR DE CITRON

Crisp Tartlet, Smoked Salmon, Lemon Caviar



ENTRÉES | STARTERS

TARTARE DE SAINT-JACQUES, FILET DE BŒUF ET CAVIAR

Scallop Tartare & Beef Fillet, with Caviar

GAMBAS GRILLÉES AU BEURRE CITRONNÉ ET AU GINGEMBRE, PIMENT DOUX

Grilled Prawns with Lemon-Ginger Butter and Mild Chili

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON, CHUTNEY DE FRUITS DE SAISON

Homemade Foie Gras Terrine, seasonal fruit chutney



PLAT | MAIN COURSE

FILET DE BAR RÔTI À LA GRENOBLOISE, MATIGNON DE LÉGUMES, ÉPINARDS FONDANTS, CITRON CONFIT & ÉMULSION DE CRESSON

*Roasted Sea Bass Fillet à la Grenobloise, Matignon of Vegetables, Melted Spinach, Preserved Lemon
& Watercress Emulsion*

MAGRET DE CANARD LAQUÉ AUX CERISES AMARENA MILLE-FEUILLE DE LÉGUMES D'HIVER

Lacquered Duck Breast with Amarena Cherries, Winter Vegetable Mille-Feuille



DESSERT

LE COEUR DU BERKELEY CHOCOLAT, VANILLE DE MADAGASCAR, FRUITS ROUGE THE BERKELEY HEART

Chocolate, Madagascar Vanilla and Red Berries



CAFÉ & MIGNARDISES

Coffee with mignardises

130€ TTC/PERSONNE