



MENU  
SAINT VALENTIN

# la haut

FRANCE  1743

MOËT & CHANDON  
CHAMPAGNE

## Amuses Bouches

Cromesquis de joue de bœuf, mayonnaise épicée et pousses de frisée

Maki de chou vert, riz vinaigré, julienne de céleri et carotte, crevette,  
condiment citron

Croque-monsieur aux arômes de truffe

## Première Entrée

Carpaccio de daurade au poivre de timut, oranges sanguines,  
condiment clémentine, noisettes et tuiles à l'encre de seiche,  
pousses de coriandre

## Deuxième Entrée

Velouté de céleri rave au beurre noisette, céleri rôti, coulis de truffe,  
foie gras poêlé et croûtons dorés

## Plat

Turbot farci de langoustines, purée d'artichaut, artichauts poivrade  
rôtis à l'estragon, radicchio acidulé au vinaigre, émulsion de crustacés  
et copeaux de truffe

## Pré Dessert

Sorbet pamplemousse et Champagne rosé, segments de  
pamplemousse et émulsion à l'hibiscus

## Dessert

Insert framboise litchi, ganache à la vanille parfumée à la rose,  
financier aux amandes et sorbet framboise

*Bilboob Chouchou!*