



LE SAINT-GERMAIN
DÎNER DE SAINT VALENTIN
14 FÉVRIER 2020

Coupe de champagne Veuve Clicquot Carte Jaune

Foie gras
Mi-cuit, gel de raisins rouges et porto

≈

Langoustine
Petit épeautre, bisque légère
au lait de coco et citron vert

Suggestion d'accompagnement :

*Sancerre - Madeleine - Domaine Paul Cherrier - 2016 - 17 €
Robe dorée, nez de fruits de la passion, bouche exotique, belle vivacité*

≈

Saint-Jacques
Rôties au beurre demi-sel, pressé de céleri boule,
marmelade d'agrumes et beurre blanc au caviar osciètre

Suggestion d'accompagnement :

*Chassagne-Montrachet - Les Houillères - Morey Coffinet - 2018 - 29 €
Cœur généreux et brioché dans un corps de finesse*

≈

Volaille de la Cour d'Armoise
En tourte feuilletée, chou de Pontoise,
truffe noire et jus perlé

Suggestion d'accompagnement :

*Pauillac - Château Grand Puy Ducasse - 2014 - 28 €
Dense et complexe, palette évoluée de truffe, fruits noirs, beaucoup d'élégance*

≈

Rose rouge
Baba infusé à l'extrait de grenade, mousse vanille,
gelée de rose et sorbet grenade

Suggestion d'accompagnement :

*Veuve Clicquot Vintage rosé - 2008 - 29 €
Finesse, Petits fruits rouges et accents briochés mettront en effluve vos papilles*

≈

Mignardises, café et thé

195 € par personne, avec une coupe de champagne incluse



LE SAINT-GERMAIN
VALENTINE'S DINNER
FEBRUARY 14TH, 2020

Glass of Veuve Clicquot Carte Jaune Champagne

Semi-cooked foie gras
red grapes jelly, port

≈

Langoustine
Einkorn, light coconut milk
and lime bisque

Wine pairing suggestion:

*Sancerre - Madeleine - Domaine Paul Cherrier - 2016 - 17 €
Golden dress, nose of passion fruit, exotic mouth and beautiful liveliness*

≈

Sea scallops
Sautéed in salted butter, celeriac mash,
citrus marmalade and ossetra caviar, white butter sauce

Wine pairing suggestion:

*Chassagne-Montrachet - Les Houillières - Morey Coffinet - 2018 - 29 €
Generous and "brioche like" heart in a body of finesse*

≈

Cour d'Armoise poultry
In a puff pastry pie, Pontoise cabbage,
black truffle and pearl juice

Wine pairing suggestion:

*Pauillac - Château Grand Puy Ducasse - 2014 - 28 €
Dense and complex, evolution of truffle, red fruits and a lot of elegance*

≈

Red rose
Baba infused with pomegranate extract, vanilla mousse,
rose marmalade and pomegranate sorbet

Wine pairing suggestion:

*Veuve Clicquot Vintage rosé - 2008 - 29 €
Finesse, red berries and toasted notes to charm your buds*

≈

Delicacies, coffee and tea

195 € per person, including a glass of Champagne