



## SALON SAINT-GERMAIN

### DÎNER DE SAINT VALENTIN 14 FÉVRIER 2019

Coupe de champagne Veuve Clicquot Vintage Rosé 2008

La tarte fine

Duxelle de champignons de Paris au vinaigre katsuobushi,  
siphon roquette et bonite séchée

Le crabe

Fraicheur de pomme Granny Smith, concombre,  
tuile sarrasin & caviar osciètre Prestige  
*Graves - Château Chantegrive - Cuvée Caroline - 2016*

La Saint-Jacques

Rôtie, viennoise kalamansi,  
raviole de choux truffée et sauce maltaise  
*Riesling 1er cru Kanzlerberg - Sylvie Spielman - 2012*

La volaille de la Cour d'Armoise

Pochée, médaillon de homard, riz soufflé aux algues,  
artichaut et jus coraillé  
*Bourgueil - Les Marsaules - Domaine du Bel-Air - 2014*

Le cassis

Douceur au champagne millésimé,  
gelée champagne rosé et crème glacée au tournesol  
*Laurent-Perrier Rosé*

Mignardises, café et thé

*195 € par personne (avec une coupe de champagne)*

*Accords vins : 80 € par personne*



## SALON SAINT-GERMAIN

### VALENTINE'S DINNER FEBRUARY 14<sup>TH</sup>, 2019

Glass of pink Champagne Veuve Clicquot Vintage Rosé 2008

Fine tart

Katsuobushi vinegar Paris' mushrooms duxelle,  
rocket salad and dried skipjack foam

Crab

Granny Smith jelly, cucumber, buckwheat crisp  
and Prestige ossetra caviar

*Graves - Château Chantegrive - Cuvée Caroline - 2016*

Sea scallops

Roasted, kalamansi viennoise,  
truffled cabbage ravioli and maltaise sauce

*Riesling 1er cru Kanzlerberg - Sylvie Spielman - 2012*

Chicken from the Cour d'Armoise

Poached, lobster medallion, seaweed puffed rice,  
artichoke and coral sauce

*Bourgueil - Les Marsaules - Domaine du Bel-Air - 2014*

Blackcurrant

Vintage champagne and blackcurrant cake,  
pink Champagne jelly, sunflower ice cream

*Laurent-Perrier Rosé*

Delicacies, coffee and tea

195 € per person (with one glass of Champagne)

*Wine pairing: 80 € per person*