

GIRAFE

SAINT VALENTIN

220€ / personne

Prix net TTC en euros, service inclus

CŒUR DE SAUMON FUMÉ, RAIFORT, CITRON VERT

VELOUTÉ DE POTIMARRON, TRUFFE NOIRE

ACCRAS, CONDIMENT PIMENTÉ

•

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES À LA TRUFFE

OU

RAVIOLES DE LANGOUSTINES, CONSOMMÉ À LA TRUFFE NOIRE

OU

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

•

FILET DE BŒUF ROSSINI, PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE

OU

FILET DE TURBOT, CRESSON, BEURRE BLANC AU CAVIAR

OU

HOMARD, LINGUINES, TOMATES, AROMATES

•

TARTE LITCHI, ROSE, FRAMBOISE

OU

PAVLOVA MANGUE-PASSION

OU

TOUT VANILLE

GIRAFE

SAINT VALENTIN

220€ / person

Net price in euros, service included

SMOKED SALMON, HORSERADISH, LIME

PUMPKIN VELOUTE, BLACK TRUFFLE

COD FISH ACCRAS, SPICY CONDIMENTS

•

SEA SCALLOP CARPACCIO, BLACK TRUFFLE

OR

NORWAY LOBSTER RAVIOLI, TRUFFLE BROTH

OR

SHELLFISH AND CRUSTACEANS

•

ROSSINI STYLE BEEF FILLET, TRUFFLE MASHED POTATOES

OR

FILLET OF TURBOT, WATER CRESS, BEURRE BLANC WITH CAVIAR

OR

LOBSTER, LINGUINE, TOMATOES, HERBS

•

LYCHEE, ROSE, RASPBERRY TART

OR

MANGO AND PASSION FRUIT PAVLOVA

OR

ALL VANILLA

La · Suite

Saint Valentin

220 € / PERSONNE

PRIX NET TTC EN EUROS, SERVICE INCLUS

VELOUTÉ D'ARTICHAUT, TRUFFE NOIRE

TARTARE DE SAINT-JACQUES, CAVIAR

CREVETTES CROUSTILLANTES, MAYONNAISE SOJA

LANGOUSTINES, FOIE GRAS, MORILLES, JUS DE VOLAILLE CRÉMÉ

OU

GALETTE DE POMMES DE TERRE CROUSTILLANTE,
ŒUF COULANT, CRÈME CAVIAR

OU

CHAIR DE TOURTEAU, AVOCAT, WASABI, CAVIAR

FILET DE BAR, PURÉE D'ARTICHAUT À LA TRUFFE

OU

SAINT-JACQUES, CÉLERI, BEURRE BLANC AU CAVIAR

OU

FILET DE BOEUF ROSSINI, PURÉE DE POMMES DE TERRE TRUFFÉE

TARTE CHOCOLAT-PÉCAN, GLACE VANILLE

OU

PAVLOVA ANANAS-COCO

OU

TARTE VANILLE, CERISE AMARENA

La · Suite

Saint Valentin

220 € / PERSON

NET PRICE IN EUROS, SERVICE INCLUDED

ARTICHOKE VELOUTE, BLACK TRUFFLE

SCALLOPS TARTAR, CAVIAR

CRISPY PRAWNS, SOY MAYONNAISE

NORWAY LOBSTER, DUCK FOIE GRAS, MUSHROOMS,
CREAMY CHICKEN JUICE

OR

HASH BROWNS, RUNNY YOLK, CAVIAR CREAM

OR

CRAB MEAT, AVOCADO, WASABI, CAVIAR

SEA BASS FILLET, TRUFFLED MASHED ARTICHOKE

OR

SEA SCALLOPS, CELERY, BEURRE BLANC WITH CAVIAR

OR

ROSSINI BEEF FILLET, TRUFFLED MASHED POTATOES

CHOCOLATE AND PECAN NUTS PIE, VANILLA ICE CREAM

OR

PINEAPPLE AND COCONUT PAVLOVA

OR

VANILLA TART, AMARENA CHERRY