

**RESTAURANT
DE LA MAISON DE
L'AMERIQUE LATINE**



SAINT-VALENTIN

mercredi 14 février



MENU SAINT-VALENTIN

mercredi 14 février

-

L'APÉRITIF

Coupe de champagne rosé, Alfred Gratien

-

MISE EN BOUCHE

Raviole végétale de navet daïkon et araignée de mer

Cromesquis de canard et foie gras

-

ENTRÉE

Langoustine cuite au court-bouillon, boudin blanc truffé maison

-

LES PLATS

Saint-Jacques poêlées, céleris et pomme granny smith lacto fermenté, livèche

Carré d'agneau en croûte d'estragon, radis rôtis et jus d'agneau

-

DESSERT

Douceur chocolat et gingembre

-

Mignardises

Eaux minérales, café ou thé

-

2024 / PRIX NETS EN EURO / TAXES ET SERVICE COMPRIS

Certains de nos produits contiennent des allergènes, vous pouvez consulter la liste auprès de notre équipe de vente.
Société de gestion de site et de restauration RCS 301 499 620 000 47.



SAINT-VALENTIN MENU

Wednesday 14 February

-

L'APÉRITIF

Glass of rosé champagne, Alfred Gratien

-

APPETIZER

Vegetable daikon turnip ravioli and spider crab

Duck and foie gras croustilles

-

STARTER

Langoustine cooked in court broth, homemade truffled white pudding

-

MAIN DISHES

Pan-fried scallops, celery and lacto-fermented Granny Smith apple, lovage

Crusted rack of lamb, roasted radishes and lamb jus

-

DESSERT

Chocolate and ginger sweetness

-

Sweet treats

Mineral water, coffee or tea

-

2024 / NET PRICE EURO / TAXES ET SERVICE INCLUDED

According to the legal requirement controls by the decree dated december 17, 2002 n° 2002-1465,
For any information regarding the allergens' presence in our recipes, please contact our sales staff members
to consult the list. Société de gestion de site et de restauration RCS 301 499 620 000 47.