

Saint-Valentin | MENU | Valentine's Day

Mise en Bouche

Langoustine de Bretagne cuite au naturel,
sabayon à l'orange sanguine

Artichaut cuit à la flamme,
truffe en Wellington

Veau confit à l'échalote noire, tartelette
céleri oignon doux, jus d'un bourguignon
et chocolat grand cru

Pré-dessert

Mandarine glacée, crèmeux Napoléon

Amuse-bouche

Langoustine from Brittany,
cooked au naturel, blood orange sabayon

Flambéed artichoke with Wellington truffle

Veal confit with black shallots, sweet onion
and celery tartlet, Burgundy jus
and Grand Cru chocolate

Pre-dessert

Iced mandarin, Napoléon cream

265€

par personne / sans les boissons
per person / excluding drinks



VIVEZ VOTRE
Histoire
d'AMOUR



AUBERGE
DU JEU DE PAUME
Chantilly ★★★★★