



## MENU « DÉCLARER SA FLAMME »

À PARTAGER / TO SHARE

Menu unique le soir du Mardi 14 Février 2023 / Unique menu on the evening of Tuesday 14 February, 2023

120€ PAR PERSONNE / 120€ PER PERSON

### MISES EN BOUCHE / APPETIZERS

Langoustine au gel de Champagne rosé FAUCHON

*Langoustine with FAUCHON Rosé Champagne gel*

Toast de foie gras, chutney de mangue au safran

*Toast of foie gras, mango chutney with saffron*

Espuma de cerfeuil tubéreux au cresson, truffe « Melanosporum »

*Espuma of tuberous chervil with watercress, "Melanosporum" truffle*

### DÉCLINAISON D'ENTRÉES APHRODISIAQUES / APHRODISIAC STARTERS

Tartare de bœuf et huîtres au wasabi

*Beef tartar and oysters with wasabi*

Carpaccio de Saint-Jacques, orange sanguine, fèves tonka et cacao

*Carpaccio of scallops, blood orange, tonka beans and cocoa*

Coeur de saumon fumé d'Écosse, citron « caviar » et chutney de gingembre

*Scottish smoked salmon heart, lemon "caviar" with ginger chutney*

### PLAT POISSON / FISH COURSE

Sole infusée au Ginseng, bouillon au thé blanc Pai Mu Tan FAUCHON,

Fenouil confit et radis roses en pickles,

Riz soufflé

*Ginseng-infused sole, white tea broth Pai Mu Tan FAUCHON,*

*Candied fennel and pink radishes in pickles,*

*Puffed rice*

### PLAT VIANDE / MEAT COURSE

Côte de veau fumée aux sarments de vignes,

Artichauts « poivrade », gnocchis à l'ail noir et croustillant à l'épeautre

*Smoked veal chop with vine shoots,*

*Artichokes "poivrade", black garlic gnocchi and spelt crisp*

### DESSERT / DESSERT

Bisou Glossy

*Lip Glossy Kiss*

