

Romantic Chronicles

MENU DE LA SAINT-VALENTIN SAMEDI 14 FÉVRIER 2026 AU DÎNER

Servi en 7 temps - 195 euros

APÉRITIFS

CHIPS DE PERLE DE TAPIOCA SOUFFLÉ
CRÈME AIGRELETTE, ŒUF DE TRUITE

TRANCHE DE BRIOCHE GRILLÉ, RONDELLE DE FOIE GRAS
CRÈME DE PISTACHE

ARANCINI TRUFFÉ
CROQUETTE DE RISOTTO À LA TRUFFE PANNÉE ET FRIT

AMUSES BOUCHES

TARTELETTE AU TARTARE DE COUTEAU
GINGEMBRE ET GRENADE

BRIOCHE FEUILLETÉE MAISON

BEURRE DE BARATTE
À LA BAIE ROSE

ENTRÉES

ŒUF MOLLET, TRUFFE
POMME DE TERRE GRENAILLE, SAUCE VIN ROUGE

LANGOUSTINE GRILLÉE
SIPHON RIZ, CHIPS CAVIAR ET BALSAMIQUE

POISSON

FILET DE SOLE
AIL NOIR, PAMPLEMOUSSE ROSE ET SALSIFIS

VIANDE

RAVIOLE, RIS DE VEAU
OIGNON CONFIT, NOIX

FROMAGE

STRACCIATELLA
PAIN À L'AIL, TRUFFE

DESSERT

CHOCOLAT
ORANGE SANGUINE, CITRONNELLE

Maxime Caral

Romantic Chronicles

VALENTINE'S DAY MENU FOR DINNER ON SATURDAY, FEBRUARY 14TH

7 courses menu - 195€

APERITIF

CRISPS OF PUFFED TAPIOCA PEARLS
SOUR CREAM, TROUT ROE

SLICES OF TOASTED BRIOCHE, FOIE GRAS MEDALLION
PISTACHIO CREAM

TRUFFLE ARANCINI
TRUFFLE RISOTTO CROQUETTES, BREADED AND DEEP FRIED

APPETIZER

RAZOR CLAM TARTARE IN TARTELETTE
GINGER AND POMEGRANATE

HOMEMADE PUFF PASTRY BRIOCHE

CHURNED BUTTER
PINK PEPPERCORN

STARTER

SOFT-BOILED EGG, TRUFFLE
GRENAILLE POTATOES, RED WINE SAUCE

GRILLED LANGOUSTINE
RICE ESPUMA, CAVIAR CRISPS AND BALSAMIC VINEGAR

FISH

SOLE FILLET
BLACK GARLIC, PINK GRAPEFRUIT AND SALSIFY

MEAT

OPEN RAVIOLE PASTA, VEAL SWEETBREADS
ONION MARMELADE, WALNUT

CHEESE

STRACCIATELLA
GARLIC BREAD, TRUFFLE

DESSERT

CHOCOLATE
BLOOD ORANGE, LEMONGRASS

Maxime Caral