# AUX CHANTIGNOLES

## SAINT-VALENTIN

### ENTRÉES FROIDES

**Carpaccio de bœuf,** raifort frais, sel noir hawaïen
**Huîtres**, sabayon de Champagne, canneberges, pomme grenade (pour 2 personnes)
**Homard**, laitue artisan, vinaigrette «Green Goddess»
**Mesclun**, betteraves rouges, radis melon, carottes

### SOUPES

**Soupe à l'oignon**, croûtons, gruyère, Guinness
**Crème de chou-fleur**, popcorn, piment d'Espelette
**Courge musquée**, sauge, graines de citrouille

### ENTRÉES CHAUDES

**Foie gras**, cerises noires, porto, mâche
**Moelle**, escargots, sauce marchand de vin, fromage bleu
**Pétoncle**, flambé à la vodka, fraises, basilic
**Porcini**, pois verts, menthe, noix du Brésil

### GRANITÉ

**Champagne**, fraise et eau de rose

### PLATS PRINCIPAUX

**Magret de canard**, purée de panais, sauce au Grand Marnier, noisettes
**Filet mignon**, purée de pommes de terre à la truffe, chèvre, glace de viande
**Crevettes**, polenta au safran, crème de homard, tobiko
**Flétan**, beurre blanc à la carotte, lentilles béluga, mini légumes
**Aubergine grillée**, quinoa rouge, coulis de poivrons, sauce tofu et fines herbes

### DESSERT

Surprise de la Saint-Valentin!

80 par adulte Taxes et service en sus

# AUX CHANTIGNOLES

## VALENTINE'S DAY

### COLD APPETIZERS

**Beef Carpaccio**, Fresh Horseradish, Hawaiian Black Pepper
**Oysters**, Champagne Sabayon, Cranberries, Pomegranate (for 2 people)
**Lobster**, Artisan Lettuce, Green Goddess Dressing
**Mesclun**, Red Beets, Radishes, Carrots

### SOUPS

**Onion Soup**, Croutons, Gruyère, Guinness
**Cauliflower Cream**, Popcorn, Espelette Pepper
**Butternut Squash**, Sage, Pumpkin Seeds

### HOT APPETIZERS

**Foie Gras**, Black Cherries, Port, Mâche
**Bone Marrow**, Escargots, Marchand de Vin Sauce, Blue Cheese
**Scallop**, Vodka Flambé, Strawberries, Basil
**Porcini**, Green Peas, Mint, Brazil Nuts

### GRANITÉ

**Champagne**, Strawberry, Rose Water

### MAIN COURSES

**Duck Breast**, Parsnip Purée, Grand Marnier Sauce, Hazelnuts
**Filet Mignon**, Truffle Potato Purée, Goat Cheese, Glace de Viande
**Shrimps**, Saffron Polenta, Lobster Cream, Tobiko
**Halibut**, Carrot Beurre Blanc, Beluga Lentils, Mini Vegetables
**Grilled Eggplant**, Red Quinoa, Pepper Coulis, Tofu and Fine Herbs Sauce

### DESSERT

Valentine's Day Surprise!

80 per adult  Taxes and service extra