

S E R V I C E
E N C H A M B R E



M E N U
S A I N T - V A L E N T I N
1 4 . 0 2 . 2 5

Normandy scallops carpaccio, Sicilian mandarin dressing,
yuzu gel and vegetable oil

Brittany coasts king size sole stuffed with lake crayfish,
rosé champagne emulsion and Oscietra caviar

Roasted Swiss free-range chicken, celery and black truffle pie,
Kalette cabbage, perigourdine sauce

Stewed mango and passion fruit
with candied Fiji Islands ginger, soft milk chocolate biscuit,
coconut emulsion and cocoa nibs

170.- per person room service included

Noix de Saint-Jacques de Normandie en carpaccio,
vinaigrette de mandarines de Sicile, gel yuzu et huile végétale

Grosse sole des côtes bretonnes farcie aux écrevisses du lac,
émulsion de champagne rosé et caviar osciètre

Poitrine de poularde fermière suisse rôtie, tourte de céleri rave
et truffe noire, choux Kalette, sauce périgourdine

Compotée de mangue et fruit de la passion au gingembre
confit des îles Fidji, biscuit moelleux au chocolat au lait,
espuma à la noix de coco et grué de cacao

170.- par personne service en chambre inclus