

Romantic Chronicles

MENU DÉJEUNER DU SAMEDI 14 FÉVRIER 2026

95 euros boissons comprises

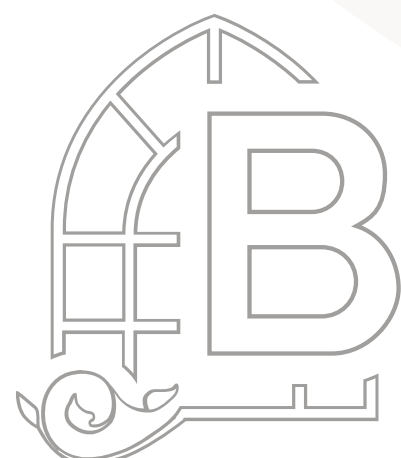
VICHYSOISE TRUFFÉE, TOAST PAIN DE CAMPAGNE
ET AIL NOIR

ESCALOPE DE FOIE GRAS EXTRA POÊLÉE, KUMQUAT ET
LITCHI, JUS DE CANARD

PAVÉ DE LOUP RÔTI, CARDONS DE CHEZ MURIEL ET
COUTEAUX DE MÉDITERRANÉE, VANILLE ET JUS DE VEAU

PRESSÉ DE VOLAILLE FERMIÈRE AUX TRUFFES AUDOISE,
LÉGUMES DU POT, MOUSSELINE DE RIZ DE MARSEILLETTE,
SAUCE SUPRÊME AU VIN JAUNE

GANACHE MONTÉE OPALYS SUR UN BISCUIT MOELLEUX
AMANDES, CONFIT GROSEILLE FRAMBOISE HIBISCUS,
GUIMAUVE NOIX DE COCO



Romantic Chronicles

MENU DÉJEUNER VÉGÉTARIEN LE 14 FÉVRIER 2026

95 euros boissons comprises

VICHYSOISE TRUFFÉE, UN TOAST PAIN DE CAMPAGNE
ET AIL NOIR

FRICASSÉE DE LÉGUMES AU DOIS DE SAISON CUISINÉS EN
BARIGOULE, TRUFFES AU DOISES ET TOASTS AUX AROMATES

FLEUR DE POTIMARRON DE CHEZ MURIEL, GRAINES DE
COURGE ET AIL NOIR DE BADENS, ÉMULSION MUSCADE

CHÂTAIGNES DE CASTANS CUISINÉES COMME UN RISOTTO, LIÉ
AU COMTÉ, TRUFFES, UNE CRÈME LÉGÈRE

GANACHE MONTÉE OPALYS SUR UN BISCUIT MOELLEUX
AMANDES, CONFIT GROSEILLE FRAMBOISE HIBISCUS,
GUIMAUVE NOIX DE COCO



Romantic Chronicles

MENU AU DÎNER LE 14 FÉVRIER 2026

225 euros boissons comprises

VICHYSOISE TRUFFÉE, TOAST PAIN DE CAMPAGNE
ET AIL NOIR

BONBON DE LANGOUSTINE ET BETTERAVE, HOLLANDAISE AU
CITRON DE MENTON ET ESTRAGON

ESCALOPE DE FOIE GRAS EXTRA POÊLÉE, KUMQUAT ET
LITCHI, JUS DE CANARD

NOIX DE SAINT JACQUES DE LA BAIE DE SEINE, VERMICELLE ET
VENTRÈCHE, CRÈME LÉGÈRE AUX BARDES FUMÉES

PAVÉ DE LOUP RÔTI, CARDONS DE CHEZ MURIEL ET COUTEAUX
DE MÉDITERRANÉE, VANILLE ET JUS DE VEAU

PRESSÉ DE VOLAILLE FERMIÈRE AUX TRUFFES AUDOISE,
LÉGUMES DU POT, MOUSSELINE DE RIZ DE MARSEILLETTE,
SAUCE SUPRÊME AU VIN JAUNE

GANACHE MONTÉE OPALYS SUR UN BISCUIT MOELLEUX
AMANDES, CONFIT GROSEILLE FRAMBOISE HIBISCUS,
GUIMAUVE NOIX DE COCO



Romantic Chronicles

MENU VÉGÉTARIEN AU DÎNER LE 14 FÉVRIER 2026

225 euros boissons comprises

VICHYSOISE TRUFFÉE, UN TOAST PAIN DE CAMPAGNE
ET AIL NOIR

FRICASSÉE DE LÉGUMES AUDOIS DE SAISON CUISINÉS EN
BARIGOULE, TRUFFES AUDOISES ET TOASTS AUX AROMATES

FLEUR DE POTIMARRON DE CHEZ MURIEL, GRAINES DE
COURGE ET AIL NOIR DE BADENS, ÉMULSION MUSCADE

GNOCCHIS DE BETTERAVES, LITCHI ET KUMQUAT

GRATIN DE CARDONS ET CERFEUIL, UNE MORNAY AU BETHMALE

CHÂTAIGNES DE CASTANS CUISINÉES COMME UN RISOTTO, LIÉ
AU COMTÉ, TRUFFES, UNE CRÈME LÉGÈRE

GANACHE MONTÉE OPALYS SUR UN BISCUIT MOELLEUX
AMANDES, CONFIT GROSEILLE FRAMBOISE HIBISCUS,
GUIMAUVE NOIX DE COCO

