



Pierre's

Valentine's Dinner

Tartar of saku tuna, nori seaweed tartlet.
Tartare de thon saku, tartelette de nori.

Duck foie gras Velouté spiced with green curry, yellow mango.
Velouté de foie gras de canard au curry vert, mangue jaune.

Melanosporum black truffle toast, Fleur de sel.
Toast de truffe noire Melanosporum à la croque au sel.

Blue lobster Terre de Sienne, Fricassée-simmered endives and sweet onions.
Clementine segments.
Preserved leek Marin.

Traditionnal lobster bisque in a cup.
Fricassée de homard bleu Terre de Sienne, fondue d'endives et oignons doux;
Segments de clémentine.
Poireau confit Marin.
Bisque traditionnelle en tasse.

Heart of Wagyu (grade 9) beef fillet, green asparagus tips coated with truffled butter.
Beef broth: Utah Beach oyster, salsify, Japanese tapioca pearl.
Cœur de filet de bœuf Wagyu (grade 9) rôti entier, pointes d'asperge verte au beurre de truffe.
Consommé de bœuf : huître Utah Beach, salsifis, perles du Japon.

The lovers' dessert / Le dessert des amoureux:

Blossom Flower, green tea heart and raspberry cristal de vent.
Fleur en éclosion, cœur de thé vert et cristal de vent framboise.

