

## Valentine's Day Menu 2023



Seaweed Jelly, oscietra caviar, sweet onion petals, egg Mimosa.  
Slice of Balik salmon, cucumber water,  
grey shrimps, celery sticks.

Raw langoustine ballotine, macerated with yuzu,  
mousseline; Lamb lettuce.

Potato gnocchi, sea urchin mousseline, pearl onion and  
enoki mushroom.

\*\*\*

Panko crusted Scallops, crush sunchoke with black  
truffle. Scallops' corolla with melted truffled butter,  
Swiss chard.

\*\*\*

Roasted beef tenderloin Wagyu (grade 9),  
poached in clarified butter. Sarawak  
pepper opaline. Celeriac and morel with cream.  
stuffed cabbage with foie gras.

\*\*\*

Love apple.  
Small cassata with Tahiti vanilla, praline caramel.  
Yellow mango Pavlova, aloe-vera and pineapple,  
passion fruit sorbet, Rose chantilly.



*Pierre Gagnaire*  
®

## Menu Saint-Valentin 2023



*Gelée aux algues, caviar osciètre, pétales d'oignons doux, œuf Mimosa.  
Tranche de saumon Balik, eau de concombre,  
crevettes grises, tiges de céleri branche.*

*Bourse de langoustines crues, macérées au yuzu, une bavaroise;  
salade de mâche.*

*Gnocchi de pomme de terre, mousseline d'oursin,  
oignons grelots et énoki.*

\*\*\*

*Saint-Jacques croustillante au panko, écrasée de  
topinambours à la truffe noire. Corolle de Saint-Jacques  
badigeonnée de beurre fondu truffé, côtes de blette.*

\*\*\*

*Cœur de filet de bœuf Wagyu (grade 9) rôti  
entier, poché au beurre clarifié.  
Opaline au poivre noir Sarawak. Morilles et céleri-rave  
à la crème. Chou farci aux choux et foie gras de canard.*

\*\*\*

*Pomme d'Amour.  
Petite cassate à la vanille de Tahiti,  
caramel praliné. Pavlova de mangue jaune,  
aloé-véra et ananas,  
sorbet fruits de la passion, chantilly Rose.*



*Pierre Gagnaire*  
®