



LES
OMBRES

QUAI BRANLY

DÎNER EXCLUSIF SAINT-VALENTIN

VALENTINE'S DAY EXCLUSIVE DINNER

— 398€ —

**En première ligne, face à la tour Eiffel, vivez une expérience
de Saint-Valentin exclusive, accompagnée de Champagne à discrétion
ou vin français effervescent sans alcool.**

**In a front-row seating facing the Eiffel Tower, indulge in an exclusive Valentine's Day
experience with free-flowing Champagne
or French non-alcoholic sparkling wine.**

Amuses bouches

Terrine de foie gras de canard, vanille ginger pear, brioche feuilletée
Duck foie gras terrine, vanilla ginger pear, puff pastry brioche

Raviole de courge et truffe noire
Gourd and black truffle ravioli

**Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine, asperges blanches,
Champagne et œufs de poisson**

Scallops from the Bay of Seine, white asparagus,
Champagne and fish eggs

Suprême de volaille de Bresse, artichauts truffés et sauce suprême
Supreme of Bresse chicken, truffled artichokes and supreme sauce

Mandarine rafraîchie
Chilled mandarin

Cœur au chocolat de la Manufacture Alain Ducasse
Chocolate heart from the Manufacture Alain Ducasse

Mignardises

**DÎNER EXPÉRIENCE
SAINT-VALENTIN
VALENTINE'S DAY EXPERIENCE DINNER**

— 288€ —

Amuses bouches

Terrine de foie gras de canard, vanille ginger pear, brioche feuilletée

Duck foie gras terrine, vanilla ginger pear, puff pastry brioche

Raviole de courge et truffe noire

Gourd and black truffle ravioli

**Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine, asperges blanches,
Champagne et œufs de poisson**

Scallops from the Bay of Seine, white asparagus,
Champagne and fish eggs

Suprême de volaille de Bresse, artichauts truffés et sauce suprême

Supreme of Bresse chicken, truffled artichokes and supreme sauce

Mandarine rafraîchie

Chilled mandarin

Cœur au chocolat de la Manufacture Alain Ducasse

Chocolate heart from the Manufacture Alain Ducasse

Mignardises

DÎNER VÉGÉTARIEN
EXPÉRIENCE SAINT – VALENTIN
VALENTINE'S DAY VEGETARIAN
EXPERIENCE DINNER

— 288€ —

Amuses bouches

Betteraves cuites et crues, sucs acidulés
Raw and cooked beetroots, tangy cooking jus

Raviole de courge et truffe noire
Gourd and black truffle ravioli

Asperges blanches, sauce champagne, œufs de poissons
White asparagus with Champagne sauce and fish eggs

Artichauts camus et poivrade lait végétal
Camus and poivrade artichokes with plant-based milk

Mandarine rafraîchie
Chilled mandarin

Cœur au chocolat de la Manufacture Alain Ducasse
Chocolate heart from the Manufacture Alain Ducasse

Mignardises

**DÎNER SIGNATURE
SAINT – VALENTIN
VALENTINE'S DAY SIGNATURE DINNER**

— 188€ —

Amuses bouches

**Terrine de foie gras de canard, vanille ginger pear, brioche
feuilletée**

Duck foie gras terrine, vanilla ginger pear, puff pastry brioche
ou - or

Raviole de courge et truffe noire
Gourd and black truffle ravioli

**Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine, asperges blanches,
Champagne et œufs de poisson**

Scallops from the Bay of Seine, white asparagus,
Champagne and fish eggs

ou - or

Suprême de volaille de Bresse, artichauts truffés et sauce suprême
Supreme of Bresse chicken, truffled artichokes and supreme sauce

Mandarine rafraîchie
Chilled mandarin

Cœur au chocolat de la Manufacture Alain Ducasse
Chocolate heart from the Manufacture Alain Ducasse

Mignardises

DÎNER VÉGÉTARIEN
SIGNATURE SAINT – VALENTIN
VALENTINE'S DAY VEGETARIAN
SIGNATURE DINNER

— 188€ —

Amuses bouches

Betteraves cuites et crues, sucs acidulés

Raw and cooked beetroots, tangy cooking jus

ou - or

Raviole de courge et truffe noire

Gourd and black truffle ravioli

Asperges blanches, sauce champagne, œufs de poissons

White asparagus with Champagne sauce and fish eggs

ou - or

Artichauts camus et poivrade lait végétal

Camus and poivrade artichokes with plant-based milk

Mandarine rafraîchie

Chilled mandarin

Cœur au chocolat de la Manufacture Alain Ducasse

Chocolate heart from the Manufacture Alain Ducasse

Mignardises