

L'ÉVADÉ

23 RUE CLAUZEL PARIS
9e

SAINT-VALENTIN / VALENTINE'S DAY

140€

AMUSE-BOUCHE / APPETIZER

Caviar Baeri, pomme de terre, crème d'Isigny

Baeri caviar, potato, Isigny cream



ENTREE / STARTER

Raviole de langoustine à la sauge et bisque au combawa

Langoustine ravioli with sage and combawa bisque



POISSON / FISH

Saint-Pierre rôti aux épices, carottes fumées au foin, réduction de carotte au gingembre et vinaigre de riz

Roasted John Dory with spices, hay-smoked carrots, carrot reduction with ginger and rice vinegar



VIANDE / MEAT

Filet mignon de veau, foie gras poêlé et truffe façon Wellington, purée de topinambour, jus de veau à la marjolaine

Veal tenderloin, pan-seared foie gras and truffle Wellington-style, Jerusalem artichoke purée, veal jus with marjoram



DESSERT

Entremets orange sanguine et agrumes, croustillant amandes, paillettes de feuillantine au chocolat blanc, sorbet citron-basilic

Blood orange and citrus entremets, almond crunch, white chocolate feuillantine flakes, lemon-basil sorbet



MIGNARDISES / PETIT-FOUR

Rémi Poulain