

# Romantic Chronicles

## *Dîner*

Prenez place pour un *mystérieux* & délicieux voyage,  
Ou vos sens joueront les guides pour révéler  
toutes les *saveurs* de cette singulière aventure.

C'est dans vos regards teintés de surprise et  
de ravissement que vous trouverez les meilleurs indices.

**Que l'intrigue commence...**

# Romantic Chronicles

*Menu déjeuner unique le 14 février 2025*

95 euros boissons comprises

CREVETTE OBSIBLUE RAFRAICHIE AU LITCHI, CHOUX RAVE,  
UNE MOUSSELINE AU JUS DE TÊTES.

---

TURBOT EN ÉCAILLES DE HOMARD BRETON, VERMICELLES AUX  
CÈPES, UNE CRÈME LÉGÈRE AU CHAMPAGNE.

---

FAUX FILET DE WAGYU JUSTE SAISI, CAVIAR DAURENKI, PULPE  
DE POMMES DE TERRE RATTES FUMÉES.

---

FRAICHEUR D'AGRUMES SUR UN BROWNIE AUX NOIX DE PECAN,  
CRÉMEUX CHOCOLAT CARAMEL, GELÉE PAMPLEMOUSSE ET CITRON  
CAVIAR.

---

# Romantic Chronicles

*Menu unique le 14 février 2025 au dîner*

225 euros boissons comprises

Menu proposé le 15 et 16 février au dîner

FOIE GRAS EXTRA, GELÉE PIMENT D'ESPELETTE ET SA  
BRIOCHE FEUILLETÉE.

---

CREVETTE OBSIBLUE RAFRAICHIE AU LITCHI, CHOUX RAVE,  
UNE MOUSSELINE AU JUS DE TÊTES.

---

NOIX DE SAINTS JACQUES DE LA BAIE DE SEINE RÔTIES, ENDIVE  
CONFITE, UN BEURRE DE KUMQUAT ET VANILLE.

---

TURBOT EN ÉCAILLES DE HOMARD BRETON, VERMICELLES AUX  
CÈPES, UNE CRÈME LÉGÈRE AU CHAMPAGNE.

---

FAUX FILET DE WAGYU JUSTE SAISI, CAVIAR DAURENKI, PULPE DE  
POMMES DE TERRE RATTES FUMÉES, UN JUS COURT.

---

FRAICHEUR D'AGRUMES SUR UN BROWNIE AUX NOIX DE PECAN, CRÉMEUX  
CHOCOLAT CARAMEL, GELÉE PAMPLEMOUSSE ET CITRON CAVIAR.

# Romantic Chronicles

*Menu unique Végétarien au dîner 14 février 2025*

225 euros boissons comprises

Menu proposé le 15 et 16 février au dîner

LÉGUMES DE SAISON CUISINÉS EN BARIGOULE, TRUFFES  
MELANOSPORUM ET TOASTS AUX AROMATES.

---

FRAICHEUR DE CHOUX RAVES ET LITCHIS, BAIE DE GOJIS UNE  
VINAIGRETTE RELEVÉ.

---

ENDIVES CONFITES AU JUS DE KUMQUAT ET VANILLE DE TAHITI,  
UNE ÉMULSION SAFRANÉE.

---

VERMICELLE CUISINÉ AUX CÈPES ET POUSSÉS D'ÉPINARDS, COMTÉ  
ET CRÈME LÉGÈRE.

---

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE RATTES FUMÉES, TRUFFES DE  
VILLENEUVE, UNE CRÈME NOIRE.

---

FRAICHEUR D'AGRUMES SUR UN BROWNIE AUX NOIX DE PECAN, CRÈMEUX  
CHOCOLAT CARAMEL, GELÉE PAMPLEMOUSSE ET CITRON CAVIAR.

# Romantic Chronicles

*Set lunch menu on 14 february 2025*

95 euros including beverage

OBSIBLUE SHRIMP REFRESHED WITH LYCHEE, KOHLRABI, A  
MOUSSELINE WITH HEAD JUICE.

---

TURBOT & BRETON LOBSTER, VERMICELLI WITH PORCINI  
MUSHROOMS, A LIGHT CHAMPAGNE CREAM.

---

JUST-SEARED WAGYU FILLET, DAURENKI CAVIAR, SMOKED RATTE  
POTATO PULP.

---

FRESH CITRUS FRUITS ON PECAN NUT BROWNIE, CREAMY  
CHOCOLATE CARAMEL, GRAPEFRUIT AND LEMON CAVIAR JELLY.

---

# Romantic Chronicles

*Set menu for dinner on 14 February 2025*

225 euros including beverage

Dinner menu also available 15 and 16 February

FOIE GRAS EXTRA, ESPELETTE PEPPER JELLY AND PUFF PASTRY  
BRIOCHE.

---

OBSIBLUE SHRIMP REFRESHED WITH LYCHEE, KOHLRABI, A  
MOUSSELINE WITH HEAD JUICE.

---

ROASTED SCALLOPS FROM THE BAIE DE SEINE, ENDIVE CONFIT,  
KUMQUAT AND VANILLA BUTTER.

---

TURBOT & BRETON LOBSTER, VERMICELLI WITH PORCINI  
MUSHROOMS, A LIGHT CHAMPAGNE CREAM.

---

JUST-SEARED WAGYU FILLET, DAURENKI CAVIAR, SMOKED RATTE  
POTATO PULP, SHORT JUS.

---

FRESH CITRUS FRUITS ON PECAN NUT BROWNIE, CREAMY  
CHOCOLATE CARAMEL, GRAPEFRUIT AND LEMON CAVIAR JELLY.

# Romantic Chronicles

*Set vegetarian menu for dinner 14 February 2025*

225 euros boissons comprises

Menu proposé le 15 et 16 février au dîner

SEASONAL VEGETABLES COOKED IN BARIGOULE,  
MELANOSPORUM TRUFFLES AND HERBAL TOAST.

---

FRESH KOHLRABI AND LYCHEES, GOJI BERRIES AND A SPICY  
VINAIGRETTE.

---

ENDIVES CONFIT WITH KUMQUAT JUICE AND TAHITIAN VANILLA,  
A SAFFRON EMULSION.

---

VERMICELLI WITH PORCINI MUSHROOMS AND SPINACH SHOOTS,  
COMTÉ CHEESE AND LIGHT CREAM.

---

MOUSSELINE OF SMOKED RATTES POTATOES, VILLENEUVE TRUFFLES  
AND CRÈME NOIRE.

---

FRESH CITRUS FRUITS ON PECAN NUT BROWNIE, CREAMY  
CHOCOLATE CARAMEL, GRAPEFRUIT AND LEMON CAVIAR JELLY.