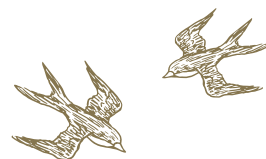




LE GRAND PAVILLON
CHANTILLY

Menu Saint-Valentin

VALENTINE'S DAY MENU



Menu dîner servi les 14 et 15 février 2025
Soirées animées par un musicien

Dinner menu served on February 14 and 15, 2025
Evenings with live music

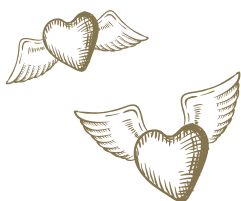
Cannelloni de chair de homard rafraîchie au navet long
Crème yuzu, œufs harenka, pamplemousse, livèche
Cannelloni of fresh lobster meat with long turnip
Yuzu cream, harenka eggs, grapefruit, lovage

Tartelette au foie gras, champignons de nos carrières, truffe aestivum
Foie gras tartlet, mushrooms from our quarries, truffle aestivum

Noix de Saint-Jacques snackées, kohlrabi, pomme verte, émulsion d'agrumes
Snacked scallops, kohlrabi, green apple, citrus emulsion

Pavé de veau rôti au sautoir et son jus au vin d'Arbois
Polenta au tartuffon, premières asperges, morilles
Sauté-roasted veal steak with Arbois wine jus
Polenta with tartuffon, asparagus and morel mushrooms

Sphère chocolat blanc au confit de framboise
Crème vanille et rose, sorbet pamplemousse
White chocolate sphere with raspberry confit
vanilla and rose cream, grapefruit sorbet



95€

par personne, hors boissons
per person, excluding drinks

