LA BAUHINIA

Love Checks In

Dîner de la Saint-Valentin
Valentine's Day dinner

220 € par personne – Hors boissons
€220 per person – Excluding drinks

Mise en bouche prestige | Prestige appetizer

Dégustation de caviar (30 g), accompagnée de deux coupes de champagne Ruinart Blanc de Blancs
Caviar tasting (30 g), served with two glasses of Ruinart Blanc de Blancs Champagne

€200

Amuse-bouche | Appetiser

Betterave confite, marmelade de framboise et espuma de chèvre frais
Candied beetroot, raspberry marmalade and fresh goat's cheese espuma

Entrée | Starter

Fleur de homard en raviole, émulsion de crustacés au citron et à la rose
Lobster ravioli, citrus and rose shellfish emulsion

Mets | Mains

Filet de Saint-Pierre, déclinaison de choux, lait ribot aux agrumes et œufs de saumon
John Dory fillet, a selection of cabbages, citrus-infused buttermilk and salmon roe

Filet de veau, pomme de terre fondante, fondue de poireaux, oignons caramélisés et jus au romarin
Veal fillet, melting potato, leek fondue, caramelised onions and rosemary jus

Dessert

Fleur de pamplemousse rose délicatement parfumée au shiso rouge, nuage d'aloe vera
Pink grapefruit flower delicately flavored with red shiso, aloe vera foam

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. En cas d'allergies, d'intolérances ou régimes alimentaires, merci de nous en faire part. Une carte des allergènes est à votre disposition. Prix nets en Euros, taxes & service compris. Cet établissement n'accepte pas les chèques.

Homemade dishes are prepared in-house from raw ingredients. If you have any allergies, intolerances, or dietary requirements, please consult our allergen list. Net prices in Euros, taxes & service included. This restaurant does not accept checks.