

## CUISINE L'E7

### SAINT VALENTIN 2019



#### « *La Rencontre* »

L'huître et son espuma citronnelle  
*Fresh oyster and lemongrass espuma*

#### « *La Séduction* »

Mousse de saint jacques, sauce au champagne, caviar de saumon  
*St jacques mousse, champagne sauce, salmon caviar*

#### « *La Fusion* »

Filet de veau en croûte de pistache, boudin de veau truffé, carottes fanes glacées, mousseline de panais et sauce griotte.  
*Veal filet in pistachio crust, truffled veal black pudding, glazed carrots, parsnip mousseline and cherry sauce*

#### « *Le Partage* »

Coussin de framboise et cœur de kalamansi, sablé aux amandes.  
*Raspberry cushion and kalamansi, almond sable*

79 € avec une coupe de champagne  
109€ Avec une coupe de champagne et accord mets et vins



Hotel Edouard 7



**EDOUARD7**  
**O P E R A**

Réservation au 01.42.61.56.90 ou  
restoration@edouard7hotel.com



Prix en Euros, toutes taxes & service inclus  
Règlement par carte bancaire et espèces  
[www.edouard7hotel.com](http://www.edouard7hotel.com)

