

# LA CHAMBRE BLEUE

DANI GARCIA

## VALENTINE'S DAY

### ENTRÉE STARTERS

Brioche au beurre avec crabe royal, crème fraîche, caviar et jaune d'oeuf confit

**Butter brioche with king crab, crème fraîche, caviar and candied egg yolk**

Tartare de ventreche et de longe de thon d'Almadraba, caviar, condiment pipirrana

**Tartar of belly and loin of Almadraba tuna, caviar, pipirrana condiment**

### PLATS MAIN COURSES

Saint-Pierre en croûte viennoise, sauce champagne et salsifis rôtis

**John Dory in a Viennese crust, champagne sauce and roast salsify**

Bavette Normande grillée, pommes de terre ridées et sauce Romesco

**Grilled Normandy flank steak, wrinkled potatoes and Romesco sauce**

### DESSERTS

Macaron à la rose, crème aux pétales de roses, framboises et litchis

**Rose macaron, rose petal, raspberry and lychee cream**

90 €

Un verre de champagne inclus  
One glass of champagne included

Prix nets, l'établissement n'accepte pas les chèques  
Net prices, we do not accept checks