

Menu de la Saint-Valentin 2018

Mercredi 14 février 2018 à partir de 20 heures

Cette année la truffe à l'honneur

Les prémices de votre soirée

Le saumon gravlax et blinis au caviar « Perle Noire »
Velouté de topinambour à la truffe fraîche
Œuf cocotte truffé

Une coupe de champagne Taittinger Blanc de blanc 2012

lode et campagne

Le carpaccio de coquilles st Jacques de Dieppe, tartare d'algues à la truffe fraîche
Copeaux d'entrecôte fumée maison en fusion

Un verre de Château de Sancerre blanc 2016

Duo Maritime

La belle sole meunière « Petit Bateau » à partager en amoureux
Purée de pommes de terre embaumée de diamant noir

Un verre de Givry blanc 2015

Escapade en Terre

Le cœur de filet de bœuf « Rossini » façon « Le W »
Légumes de la « Ferme de Blot » glacés au beurre et parsemés de truffe noire

Un verre de Vosne-Romanée 2011

Douceur

Le délice sucré, truffe, chocolat blanc et ananas

165 euros - Prix net par personne, boissons incluses
Menu élaboré par le Chef Ludovic Bonneville



WARWICK
PARIS

Parking public sous l'hôtel avec accès privatif au restaurant

5, rue de Berri - 75008 Paris | Téléphone: 01 45 61 82 08

Réservation: Yves Le Pezron | E-mail: ylepezron@warwickhotels.com | www.wrestaurantwarwickparis.com