LIVING ROOM

THE RITZ-CARLTON

SAINT-VALENTIN

14 février 2026

Amouse-Bouche

Fine Tuile de Sarrasin au Sel Fumé, Crème Légère
à la Main de Bouddha, Caviar Oscietra

Crisp Buckwheat Tuile, Smoked Salt,
Buddha's Hand Citrus Cream, Oscietra Caviar.

Entrée

Carpaccio de Saint-Jacques de Dieppe
Fruit de la Passion, Vanille et Kalamansi,
Pipérade de Légumes, Jeunes Pousses de Shiso

Dieppe Scallop Carpaccio
Passion Fruit, Vanilla and Kalamansi Marinade,
Vegetable Piperade, Young Shiso Shoots

Plat Principal

Noix de Veau Cuite à Juste Température
Croûte aux Noix, Mousseline de Cerfeuil Tubéreux,
Légumes Racines Glacés, Jus Corsé

Veal Loin Cooked to the Perfect Temperature
Nut Crust, Tuberous Chervil Purée,
Glazed Root Vegetables, Rich Pan Jus

Pré-Dessert

Bergamote, St. Germain

Bergamot, St. Germain Spirit

Dessert

Le Cygne du Living Room
Mousse et Confit de Pamplemousse, Biscuit Rose
Litchi-Pamplemousse, Crémeux Rose-Litchi

Living Room's Swan
Grapefruit Mousse and Confit, Lychee–Grapefruit
Pink Biscuit, Rose & Lychee Cream

Demi-Bouteille de Champagne
Half Bottle of Champagne

Eau
Water

Boisson Chaude
Hot Beverage