



HOTEL BOWMANN
PARIS

MENU
SAINT-VALENTIN
99 NUANCES
D'AMOUR

120€ par personne
Menu en 3 temps,
1 coupe de Champagne incluse par pers.



UNE MISE EN BOUCHE SUBLIME ROMANCE

L'équilibre raffiné entre la douceur de la pomme de terre, l'onctuosité de la crème crue, et l'éclat salin du caviar Baeri

ENTRÉE

LANGOUSTINE EN HABIT DE SOIE

Langoustines délicatement saisies, rehaussées par un condiment vibrant de pamplemousse rose et une subtile note de poivre de Madagascar

PLATS

ETREINTE DE LA MER

Maigre nacré, accompagné de topinambour fondant, d'une touche acidulée de pomme Granny et d'un velours délicat au Champagne

OU

QUASI DE VEAU EN ECRIN DE PASSION

Veau tendre et juteux, magnifié par de jeunes betteraves cuites au sel, un aigre-doux fruité de myrtille et un jus corsé aux saveurs intenses

DESSERT

NUAGE DE FRAMBOISE ET ECLAT D'AMOUR

Un dessert aérien parfumé à l'Hibiscus, enrichi d'une ganache légère à la vanille Bourbon

Mignardises

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.