

# LA BRASSERIE

## MENU SAINT-VALENTIN

75€ (PRIX PUBLIC) | SUPPLÉMENT 30€ POUR LES CLIENTS EN DEMI-PENSION

### VALENTINE'S DAY MENU

€75 (public price) | €30 supplement for half-board guests

*Beaumier*

**LE VAL THORENS**

40.2500 M VAL THORENS ALPES

## APHRODISIAQUE FUSION FRANCE – ASIE

*Aphrodisiac fusion France – Asia*

### COCKTAIL DE BIENVENUE - WELCOME COCKTAIL

Bubble Love (Champagne, gin, St-Germain, pomme, cerise, cranberry, citron)  
*Champagne, gin, St-Germain, apple, cherry, cranberry, lemon*

### AMUSE-BOUCHE - APPETIZER

Huître au gingembre confit, citron caviar et écume de champagne  
*Oyster with candied ginger, finger lime, and champagne foam*

### PRÉ-ENTRÉE - PRE-STARTER

Soupe de miso blanc et foie gras poêlé, éclats de noisettes torréfiées  
*White miso soup with seared foie gras and toasted hazelnut pieces*

### ENTRÉE - STARTER

Étreinte de poulpe aux saveurs fusion  
*Octopus embrace with fusion flavors*



**PLAT AU CHOIX - CHOICE OF MAIN COURSE**

**Filet de merlu en croûte de sésame, purée de patate douce à la vanille et lait de coco, émulsion de saké**  
*Hake fillet with a sesame crust, vanilla and coconut milk sweet potato purée, sake emulsion*

OU OR

**Canard laqué au miel épicé, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe, légumes croquants au soja**  
*Honey-glazed duck with spiced honey, mashed potatoes with truffle oil, and crunchy vegetables with soy sauce*

**DESSERT AU CHOIX - CHOICE OF DESSERT**

**Fondant au chocolat noir, cœur coulant au gingembre et chili, sorbet litchi**  
*Dark chocolate fondant with a ginger & chili molten center, lychee sorbet*

OU OR

**Cœur de velours aux fruits rouges**  
*Velvet heart with red berries*