



Eric Martins, propriétaire

Thomas Boullault, chef de cuisine

Arnaud Besnard, chef pâtissier

vous présentent la Saint Valentin à l' ARÔME:

Dîner du Samedi 14 Février 2009
85 euros par personne

Restaurant l' ARÔME

3, rue Saint Philippe du Roule - 75008 Paris

T +33 (0)1 42 25 55 98

F+33 (0)1 42 25 55 97

Fermé samedi et dimanche - Service voiturier le soir

www.larome.fr

contact@larome.fr

Foie gras de canard confit,
pulpe de pommes Starking à la cannelle Cassia,
un soupçon d' Amarena
**Duck foie gras, pulp Starking apples with cinnamon Cassia,
a suspicion of Amarena**

*

Coquilles Saint-Jacques à la plancha,
véritable fregola de Sardaigne cuisinée comme un risotto,
émulsion de crustacés
**Snacked Scallops, true fregola of Sardinia cooked like a risotto,
shellfish emulsion**

*

Côte de veau de lait de Corrèze rôtie aux herbes des garrigues,
grosses frites pochées au fenouil sec,
ketchup Basque, jus court
**Roast young veal chop of Corrèze with grasses of the garrigues,
large french fries poached with dry fennel,
soft pimientos ketchup, short juice**

*

Coeur fondant chocolat, saveur d'une Forêt Noire
Heart melting chocolate, "Fôret Noire" savour