

# LE PETIT BOUILLON PHARAMOND

## MENU DE LA SAINT-VALENTIN

*Valable pour le Dîner du 14 février 2025*

### Menu 32 €

Entrée + Plat + Dessert

ou

### à la Carte

*Par pers., Hors boissons, Service compris*

#### ENTRÉES

**A la carte 9,00 €**

Foie gras de canard mi-cuit maison,  
compotée de pommes au Calvados

Tartare d'avocat et gravelax de truite de mer,  
sauce cocktail

#### PLATS

**A la carte 17,00 €**

Queues de crevettes snackées à l'huile d'olive,  
méli-mélo d'endives et de poireaux, beurre monté safrané

Suprême de volaille jaune,  
pommes Macaire aux herbes, sauce champignons

#### DESSERTS

**A la carte 7,00 €**

Pavlova aux fruits exotiques, coulis passionne

Tarte au crémeux chocolat, crumble noisette

Champagne Manceaux 1er Cru Brut  
10.00€ la coupe et 49.00€ la bouteille

*Service compris. Prix nets en euros TTC. Chèque et TR papier non acceptés.*

# LE PETIT BOUILLON PHARAMOND

## VALENTINE'S DAY MENU

*Valid for Dinner on February 14, 2025*

### Menu 32 €

*Starter + Dish + Dessert*

or

### at the Carte

*Per person, drinks not included, service included*

#### STARTERS

**A la carte 9,00 €**

Home-cooked duck foie gras,  
apple compote with Calvados

Avocado tartar and sea trout gravelax,  
cocktail sauce

#### MAIN DISHES

**A la carte 17,00 €**

Shrimp tails snacked in olive oil,  
endive and leek méli-mélo, saffron beurre monté

Yellow poultry supreme,  
Macaire apples with herbs, mushroom sauce

#### DESSERTS

**A la carte 7,00 €**

Exotic fruit pavlova, passion fruit coulis

Creamy chocolate tart, hazelnut crumble

Champagne Manceaux 1er Cru Brut  
10.00€ per cup and 49.00€ per bottle

*Service included. Net prices in euros, all taxes included. Cheques and paper TR not accepted.*