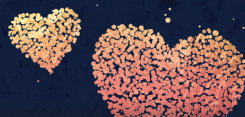
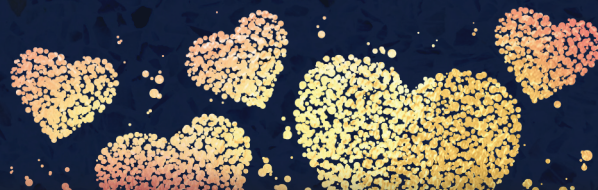




Le Jardin d'Hiver
RESTAURANT



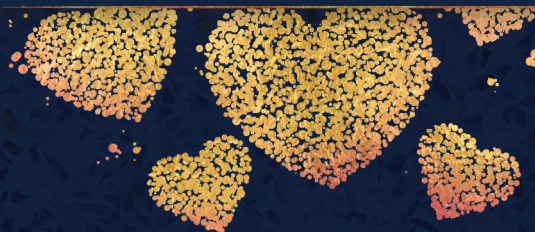
#TheWestinParisMoments



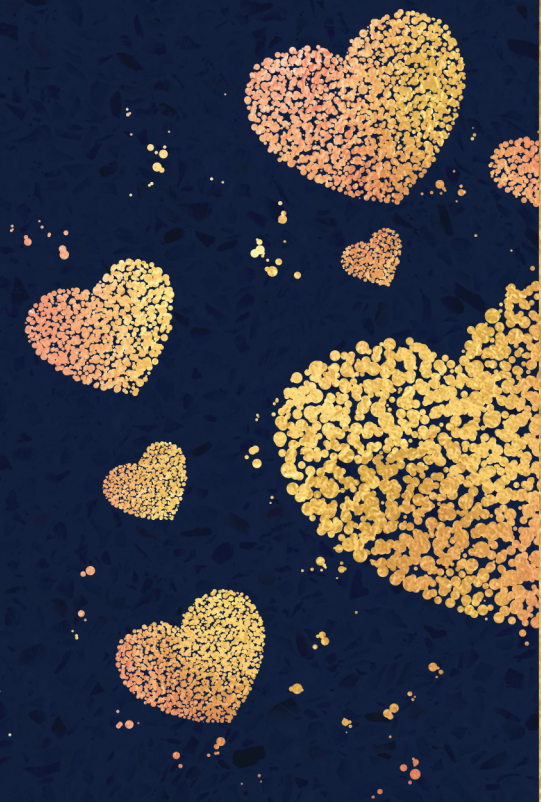
Menu Saint-Valentin 2018

MERCREDI 14 FÉVRIER – WEDNESDAY, FEBRUARY 14

CHEF EXÉCUTIF – EXECUTIVE CHEF: DAVID RÉAL



THE WESTIN
PARIS-VENDÔME



Une bouteille de Champagne cuvée prestige Perrier-Jouët Belle-Époque 2008
Eaux, café et thé à discrétion

*A bottle of prestigious Perrier-Jouët Belle-Époque 2008 Champagne
Waters, coffee and tea included*

La Rencontre

Œuf bio et caviar Kristal Gold
Organic egg with "Kristal Gold" caviar

L'Émotion

Langoustine bretonne, jambon Bellota et burrata
"Breton" Dublin Bay prawn with Bellota ham and burrata cheese

Le Bonheur

Soupe de foie gras et artichaut
Foie gras soup with artichokes

L'Alliance

Saint-Jacques, avocat et gingembre
Scallops with avocado and ginger

Le Plaisir

Veau de Corrèze et truffe noire
"Corrèze" veal with black truffle

La Gourmandise

Cerise amarena et amande
Amarena cherries and almonds