

SAGE  
*pas si*  
SAGE

*Menu*

# SAINT VALENTIN

14 FÉVRIER 2023



MOLITOR



GALLERY



Le mardi 14 février pour le dîner,

le Chef Martin Simolka et sa Brigade vous invitent à découvrir une expérience culinaire inédite à l'occasion d'un dîner au bord de l'eau dans le mythique bassin intérieur de Molitor.

*On Tuesday, February 14 for the dinner, Chef Martin Simolka and his Brigade invite you to discover a unique culinary experience at the waterside in the legendary Molitor indoor pool.*

## RÉSERVER

---

**TARIF : 245 €**

Avec ½ bouteille de Champagne Pommery Apanage brut\*  
*With 1/2 bottle of Pommery Apanage brut Champagne\*\**



\*Eaux minérales et boissons chaudes incluses. Prix TTC  
Comprend un cocktail « SAGE » ou « PAS SI SAGE » après le dîner  
Comprend également l'accès bassin et l'accès aux cabines  
Places Limitées

*\*\*Mineral water and hot drinks included. Price TTC  
Includes a "SAGE" or "PAS SI SAGE" cocktail after dinner  
Also includes access to the pool and access to the cabins  
Limited seating*

---

# MENU

## AMUSE-BOUCHE AMUSE-BOUCHE

Feuille de shiso en tempura épicée, marmelade de kumquat et zataar sauvage  
*Shiso leaf in spicy tempura, kumquat marmelade and wild zataar*

## ENTRÉE STARTER

Crevette carabineros sauvage confite, condiment orange sanguine et piment  
Origami de navet daikon et algues  
*Candied wild carabinero shrimp, blood orange and chilli condiment  
Daikon turnip and seaweed origami*

## PLAT POISSON FISH MAIN COURSE

St Jacques de Normandie plongée, litchi et sabayon au vin jaune  
Cerfeuil Tubéreux à la truffe melanosporum  
*Hand fishing scallops, lychee and yellow wine sabayon  
Tuberous chervil with melanosporum truffle*

## PLAT VIANDE MEAT MAIN COURSE

Suprême de pintade du gâtinais, sauce Albufera aux poivres fumés de Malabar (Inde)  
Potimarron au café torréfié et papadum  
*Gâtinais guinea fowl supreme, Albufera sauce with smoked Malabar peppers (India)  
Roasted coffee pumpkin and papadum*

## PRÉ DESSERT PRE DESSERT

Granité citron noir, minestrone d'ananas et infusion poivre de Timut  
*Black lemon granité, pineapple minestrone and Timut pepper infusion*

## DESSERT DESSERT

Coeur d'amour (à partager) praliné maïs amande, compotée pamplemousse,  
mousse légère Kalamansi  
*Loving Heart (to share) flavored almond corn and praliné, grapefruit compote,  
light Kalamansi mousse*

## MIGNARDISES DELICACIES



SAGE  
*pas si*  
SAGE



MOLITOR



GALLERY