

# EDEN ST VALENTINE MENU

**Mise en Bouche avec une Coupe de Prosecco**

*Mise en Bouche with glass of Prosecco*

## ENTREES / STARTERS

**Saumon Sauvage saumuré à la vanille, baies de poivron rouge, échalotes, crème fraîche**

*Home ured wild salmon with vanilla, red pepper berries, shallots, creme fraiche*

\*\*\*\*\*

**Steak Tartare facon Eden, micro cresson, pain artisanal grillé**

*Steak Tartare facon Eden, micro cress, toasted artisan bread*

## PLATS PRINCIPAUX / MAIN DISHES

**Magret de canard, miel de châtaigne et porto, dauphinoise, endive**

*Duck breast, chestnut honey and port, dauphinoise, endive*

\*\*\*\*\*

**Pavé de saumon, chou-fleur pur, sauce vierge**

*Pave' of salmon, cauliflower pure, sauce vierge*

## DESSERTS

**Fondant au chocolat, crème glacée au caramel salé**

*Chocolate fondant, salted caramel ice cream*

\*\*\*\*\*

**Pannacotta de passion rouge, sablé au citron**

*Red passion pannacotta, lemon shortbread*



**39€ par personne**

Hotel EDEN Restaurant 74400, Les Praz de Chamonix, France  
www.hoteleden-chamonix.com relax@hoteleden-chamonix.com follow us on Instagram: @chamonix\_eden

T: +33 (0)4 50 53 18 43