

JANVIER 2024
PRESSE
PRINTEMPS

e-news

SAINT-VALENTIN AU PRINTEMPS

LE DÎNER DES CHEFS PRINTEMPS, CLÉMENT BLONDEAU ET BRYAN ESPOSITO,
DANS LE CADRE ENCHANTEUR DE LA ROTONDE PRÉSIDENTE DU
RESTAURANT BLEU COUPOLE



Le dîner des chefs du Printemps Haussmann pour la Saint-Valentin 2024 ©EmilieFranzo

AVIS AUX AMOUREUX !

Pour célébrer la Saint-Valentin, Clément Blondeau, chef exécutif du Printemps, et Bryan Esposito, chef pâtissier du grand magasin, concoctent à quatre mains un menu féérique proposé exceptionnellement au dîner le soir du 14 février 2024. À menu exceptionnel, cadre exceptionnel ! Pour la première fois, la rotonde Présidente du restaurant Bleu Coupole ouvre ses portes à une vingtaine de convives. Ici, la splendeur de l'intact décor Art Nouveau, à la fois intime et spectaculaire sublime les recettes des chefs, pour un instant magique et suspendu qui fait rimer haute gastronomie décomplexée et patrimoine architectural parisien...

PRINTEMPS



SAINT-VALENTIN 2024

LE DÎNER DES CHEFS PRINTEMPS



La rotunde Présidence du restaurant Bleu Coupole ©RomainRicard

MENU SAINT-VALENTIN

AMUSE-BOUCHES

Langoustine, nage hibiscus pamplemousse rose
Thon rouge mi-fumé, brioche et citron caviar
Sucrine rôtie, bœuf cru, bonite séchée et raifort
Champagne Veuve Clicquot Brut Cuvée La Grande Dame

ENTRÉE

Homard en deux services : La pince, et son espuma de pain grillé
La 1/2 queue rôtie, bisque au vin rouge, bettrave cuite en croûte de sel,
condiment au citron d'Amalfi
Vin blanc Argile, Domaine des Ardoisières 2022

PLAT

La volaille, truffe noire, Fregola Sarda, sauce au vin jaune et jus court
Vin Blanc Mercurey 1^{er} cru, Les Héritiers St-Genys 2018

PRÉ-DESSERT

Granité Veuve Clicquot Rosé

DESSERT À PARTAGER

Sucre soufflé, chocolat, saké pétillant, gingembre confit,
hibiscus et biscuit madeleine
Domaine du Clos des Fées, «De battre mon coeur s'est arrêté» 2022

MIGNARDISES

Sphère passion/piment

Tous nos vins sont AOC/AOP, sauf mention contraire

Le menu de Saint-Valentin par Clément Blondeau et Bryan Esposito les chefs du Printemps

INFOS PRATIQUES

DÎNER DE SAINT-VALENTIN PAR LES CHEFS DU PRINTEMPS

Le mercredi 14/02/2024
À partir de 19h30

150€ par convive
Vins compris

Uniquement sur réservation
Au 01 42 82 58 84

Dans la limite des places
disponibles

PRINTEMPS

