



Menu Saint Valentin

Auberge Baker

Timbale de roquette, caille rôtie, vinaigrette à l'huile de noix

Rendez-vous secret des neiges sur Grenoble

(A shy lover's first rendez-vous)

Ou

Effiloché de crabe des neiges et langoustine en salade, émulsion de tomates

Troublante émotion cousin-cousine

(Kissing cousins steal a moment in the garden)

Ou

Fondant de foie de volaille et ris de veau à l'échalote confite

L'arrivée du prince et de sa splendide escorte

(A royal couple strolls hand in hand)

Ou

Bison fumé, salade de céleri rave et pommes vertes, coulis au vinaigre de framboises de la maison Orphée

Calumet pour Pocahontas et Sitting Bull

(Pocahontas and Sitting Bull meet on common ground)



Crème de courge musqué au miel et gingembre

Bain parfumé pour les délices de la suite

(A warm bath leads to a sweet finish)



Granité au citron et lime à la téquila
Coup de foudre sur la Riviera Mexicaine
(A spicy Mexican moment)



Queue de homard en robe de saumon, sauce à l'aneth et citron
Enlacement Royal au palais d'Aphrodite
(Neptune's favourite son visits Aphrodite's bedroom)

Ou

*Médailon de wapiti, tombée de champignons sauvages et sauce au
cognac*

Séducteur nordique épris pour une voluptueuse fleur des bois
(A timid lover falls for nature's temptations)

Ou

*Longe d'agneau aux zestes d'agrumes, jus naturel infusé au
romarin*

Bergères amoureuses au parfum du midi pour Patrick
(A farmer's offspring falls for the farmer's daughter)

Ou

*Suprême de pintade sur confit de poivrons à la lavande et
émulsion de basilic*

Étreinte sans retenue de la belle et la bête au jardin d'Éros
(The loving embrace of Beauty and the Beast)



Volupté chocolatée

(Cupid's charming confections)



Cigarette

Thé, café ou infusion/Coffee, regular or herbal tea

(A steamy finish to the passion)