

BLOOM GARDEN



by Raphaël Gerby

SAINT VALENTIN 2026

UNE HISTOIRE D'AMOUR 140€

Ambiance musicale live

Pour ce dîner de la Saint Valentin, le Chef a imaginé une expérience culinaire inspirée des différentes étapes d'une histoire d'Amour. Chaque assiette vous entraînant au fil d'une belle rencontre amoureuse.

Lâchez prise et faites confiance à vos sens afin que la découverte et l'émotion prennent toute leur importance.

Le Premier Regard

Tartelette à la déclinaison de choux

Mocktail Ispahan

La Rencontre

Crumble à l'anis / bœuf au wasabi / salicorne / caviar / voile de lait

Château Dauzac - "D" de Dauzac - Bordeaux Rouge

Le Beguin

Filet de rouget cuit au chalumeau / ail noir confit / courgette fumée / émulsion raifort estragon

Château Dauzac - "D" de Dauzac - Bordeaux Blanc

L'Etincelle

Volaille à la sauge / marmelade au citron rouge / rutabaga / sauce poulette / huile de shiso rouge

"Cadet" du Domaine de la Bégude - IGP Méditerranée Rouge

L'Idylle

Ganache montée à la fève de tonka / crémeux chocolat noir 65% INAYA / cœur coulant betterave et hibiscus

Champagne Castelnau

La Symbiose

Bonbon chocolat blanc / citron vert / fruit rouge / macaron Ispahan

Réservation 01.83.64.38.30 ou restaurantmanager@bloomhouse-hotel.com

23 rue du Château Landon, 75010, Paris

**Accord mets / vin (supplément 40€)
11cl par verre**

Des alternatives
végétariennes sont
prévues ✓

