



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
PARIS, 12 JANVIER 2026



LA SAINT-VALENTIN AU RITZ PARIS



L'ART DE L'ÉMOTION

Quand l'amour rencontre l'excellence, le Ritz Paris devient le théâtre d'instant suspendus.

Pour la Saint-Valentin, l'hôtel dévoile des expériences pensées comme des déclarations : des menus d'exception, des cocktails aux accords subtils et des attentions délicates, pour célébrer l'émotion sous toutes ses formes.

DANS CET ÉCRIN PARISIEN OÙ CHAQUE DÉTAIL EST UNE PROMESSE, LA FÊTE DES AMOUREUX SE TRANSFORME EN UN VOYAGE.



ESPADON

LE FESTIN DES ÂMES GOURMANDES



Au restaurant Espadon, les amoureux sont invités à vivre une expérience gastronomique hors du commun. La Cheffe Eugénie Béziat imagine un voyage sensoriel où la délicatesse des trofie à la bergamote et à la truffe blanche précède la douceur des Saint-Jacques associées à la noix de coco et aux haricots de Paimpol.

La soirée se poursuit avec la richesse d'une ventrèche de thon grillée, relevée d'une sauce araignée de mer et d'un assaisonnement suya, avant de céder à la tendresse d'un paleron de veau laqué à l'oabika, sublimé par des notes de café au barbecue. En bouquet final, une betterave jaune confite, mariée aux fruits de la passion et au chocolat blanc, vient conclure ce menu d'exception.

PRIX : 1 600 €

**POUR DEUX CONVIVES, INCLUANT UNE BOUTEILLE
DE CHAMPAGNE AMOUR DE DEUTZ, EAUX ET CAFÉS.**



MENU



TROFIE, PUNTARELLE, BERGAMOTE ET TRUFFE BLANCHE

SAINT-JACQUES, NOIX DE COCO, PAIMPOL ET VANILLE

VENTRÈCHE DE THON SUR LE GRILL, SAUCE ARAIGNÉE DE MER,
ASSAISONNEMENT SUYA

PALERON DE VEAU LAQUÉ À L'OABIKA,
GRAIN DE CAFÉ AU BARBECUE, CHÂTAIGNE DE MER

BETTERAVE JAUNE CONFITE, FRUITS DE LA PASSION,
CHOCOLAT BLANC ET FLEUR DE PAMPLEMOUSSIER

MENU



TROIS CANAPÉS

HORS D'ŒUVRE À PARTAGER

LES LANGOUSTINES ZÉBRÉES
L'HUÎTRE CONDIMENTÉE

L'ASPIC DE CHAIR D'ARAIGNÉE AU HOMARD ET CAVIAR
L'ENTRELACÉ DE COQUILLAGES EN VINAIGRETTE MARINIÈRE

CONSOMMÉ « DAMES DES OCÉANS »

NOIX DE SAINT-JACQUES, CONSOMMÉ DES BARDES

« LA SOIE DE NOS PRÉS »

VEAU « GRAIN DE SOIE » GRATINÉ, SAUCE MORNAY TRUFFÉE,
POMMES DE TERRE ET ENDIVES FONDANTES

CŒUR DE GRENADE

BISCUIT CHOCOLAT SANS FARINE, COMPOTÉE ET SORBET GRENADE,
CRÈME ONCTUEUSE À LA VANILLE, SAUCE HIBISCUS

BAR VENDÔME & ROOM SERVICE

À LA TOMBÉE DU SOIR



Pour une Saint-Valentin festive ou en toute intimité,
le Bar Vendôme propose un menu en cinq services,
également disponible en Room Service avec décoration florale.

BAR VENDÔME - 650 € POUR DEUX

INCLUANT UN APÉRITIF AVEC OU SANS ALCOOL PAR PERSONNE.

ROOM SERVICE - 970 € POUR DEUX

INCLUANT UNE BOUTEILLE DE CHAMPAGNE OU DE VIN
OU UNE BOUTEILLE D'UN EFFERVESCENT SANS ALCOOL.





COCKTAILS SIGNATURE

BULLES D'AMOUR



AU RITZ BAR - FLEUR DE SUREAU (ELDERFLOWER) – 39 €

Une composition aérienne où la fleur de sureau se dévoile en mille nuances, portée par des bulles légères et des accords subtils.

AU BAR HEMINGWAY - WITH LOVE, FROM PARIS – 44 €

L'élégance parisienne se glisse dans un verre : la fraîcheur du champagne rencontre la douceur des fruits rouges et l'élégance de la framboise.





LA SAINT-VALENTIN AU RITZ PARIS

Réservations sur le site ritzparis.com
par email à restauration@ritzparis.com
ou par téléphone au + 33 1 43 16 33 74

CONTACTS PRESSE

DM Media / Dovie Mamikunian
Claudia Hubig-Schall – claudia@dmmediapr.com
Clément Déculty – clement@dmmediapr.com
01 40 26 55 55

Ritz Paris
Mélanie Hubert – Directrice de la Communication
melanie.hubert@ritzparis.com

