

VALENTINE'S DAY 2018

\$92.00

Huitre sur Petite Salade de Concombre & Gingembre, Verjus au Piment D'Espelette

Oyster on the half shell, cucumber & ginger salad, piment d'Espelette, verjus

Tartelette de Foie Gras, Salade d'Oignon Rouge & Poire au Miel, Sirop de Vinaigre de Pomme, Brisures de Pistache

Foie gras tartlet, red onion & pear salad, honey, apple cider vinegar syrup, crushed pistachios

Or/ou

Salade d'Endives & Noix, Fromage de Bayley Hazen, Vinaigrette à l'Huile de Noix & Vinaigre de Xérès

Belgian endive salad, Bayley Hazen blue, walnut & sherry vinegar vinaigrette

Or/ou

Velouté de Homard, Toast de Rouille & Crème Fouettée au Pastis

Lobster velouté, "rouille" Crostini & Pastis whipped cream

Filet de Boeuf, Gratin Dauphinois, Haricots Verts,

Sauce aux 3 Poivres

Pan seared beef tenderloin, gratin Dauphinois, haricots verts, 3 peppercorns sauce

Or/ou

Poêlée de St Jacques au Safran, Fondue d'Epinars aux Herbes, Pommes Tapées à la Graine de Coriandre, Chips de Légumes

Pan seared scallops, wilted herb spinach, coriander seed potato "tapée", vegetable chips, saffron sauce

Or/ou

Onion Rouge Farci aux Lentilles Vertes, Legumes d'Hiver, Sauce au Raifort

Stuffed red onion with green lentils & winter vegetables, sauce cream horseradish

Aspic Fraise & Mangue

Strawberry/mango Aspic

Mousse Framboise - Passion, Coulis Framboise & Meringue à la Rose Acidulée

Raspberry passion mousse, raspberry coulis & crushed rose citrus meringue

Spiced Chocolate Truffles & Friandises