

# VALENTINE'S DAY 2019

\$95

## **Huitre Sur Salade de Salicornes & Carrot au Vinaigre**

*Oyster on the half shell, sea beans & pickled carrot salad*

---

## **Tartare de Thon Rouge, Sauce Acidulée au Safran, "Chips" de Lotus**

*Ahi tuna tartar, saffron sauce, lotus roots chips*

Or

## **Salade de Betteraves, Copeaux de Foie Gras & Canard Fumé, Vinaigrette au Balsamic & Miel**

*Gold & red beet salad, foie gras shavings & smoked duck breast, balsamic & honey vinaigrette*

Or

## **Soupe de Poissons & Homard, Crème Fouettée au parfum de Pastis**

*Fish & lobster soup, Pastis scented whipped cream*

---

## **Gougeonnettes de Sole Poêlées, Fondue d'Epinards aux Herbes, Pommes Tapées aux Epices, Sauce aux Agrumes & Poivre Vert**

*Pan seared Dover sole 'gougeonnettes', herb spinach, spiced 'tapées' potatoes, citrus & green peppercorn sauce*

Or

## **Magret de Canard Roti, Pomme Anna, Petits Légumes de Saison Tournés, Sauce à l'Orange**

*Pan roasted duck magret, potato Anna, tournés seasonal vegetables, orange sauce*

Or

## **Bouchée à la Reine Au Tofu, Légumes d'Hiver & Champignons Sauvages, Velouté Aux Morilles**

*Bouchée à la Reine, tofu, winter vegetables & wild mushrooms, morel and vin jaune velouté*

---

## **Granité Champagne Parfumé à la Rose**

*Rose scented champagne granita*

---

## **Mousse Fraise & Gingembre Confit, Caramel Mou au Citron, Coulis de Fraise Acidulé**

*Strawberry & confit ginger mousse, citrus caramel, strawberry coulis*

---

## **Café ou Thé, Mignardises**

*Coffee or tea, mignardises*