

VALENTINE'S DAY 2020

Tartare de Loup de Mer au Gingembre & Baie Rose, Aspic de Concombre & citron

Striped bass tartar with ginger & pink peppercorn, cucumber & lemon aspic

Maquereau au Vin Blanc, Mousseline de Carotte au Cumin, Mini Romaine, Crème Fraiche, Caviar

Chilled white wine poached Spanish mackerel, carrot mousseline, baby romaine, crème fraîche & caviar

Or

Salade d'Endives, Copeaux de Bleu de Jasper Hill, Cerneaux de Noix, Crème à la Moutarde

Belgian endive salad, Jasper Hill Bailey Hazen blue cheese, candied walnut, mustard cream dressing

Or

Crème d'Ail Doux & Persil, Beignets d'Escargot, Chips de Pomme de Terre Péruvienne, Persil Frit

Cream of sweet garlic & parsley, escargot fritters, purple potato chips, fried parsley

Tartelette d'Effeillée de Cabillaud au Chou Vert, Chorizo, homard & Haricots Tarbais, Sauce Homard

Tartlet of "Skrei" cod, Savoy cabbage, chorizo, lobster & tarbais beans, lobster sauce

Or

Rabble de Lapin Farci aux Epinards & Champignons, Poêlée de Champignons Sauvages, Petits Oignons Glacés, Sauce Vin Blanc Moutarde

Roasted stuffed rabbit saddle stuffed with Spinach & mushroom , sautéed wild mushrooms, glazed pearl onions, mustard white wine 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 & vin jaune velouté

Granité Champagne Pommes Vertes

Green apple & champagne granita

Soufflé Glacé Fraise-Yuzu, Caramel au Chocolat, Coulis de Fraise

Strawberry- yuzu frozen soufflé, chocolate caramel

Café ou Thé, Mignardises

Coffee or tea, mignardises