

VALENTINE'S DAY 2021

\$105

Hareng à l'Huile, Salade de Pomme de Terre, Vinaigrette à la Moutarde à l'Ancienne

Herring filet, fingerling potato salad, whole grain mustard vinaigrette

Salade de Crabe "Peekytoe" & Avocat, Sauce Acidulée au Basilic, Gelée de Yuzu, Salade d'Herbette

Peekytoe crab & avocado salad, basil citrus sauce, yuzu jelly

Or

Salade de Mache & Magret de Canard Fumé, Tapenade d'Olive Niçoise, Poivron Piquillo Farci au Feta crémeux

Lamb lettuce & smoked duck magret salad, Niçoise olive tapenade, creamy feta stuffed piquillo peppers

Or

Medley de Betteraves & Panna Cotta aux Herbes, Beignets de Chèvre, Huile de noix

Beets medley & herb Panna Cotta, goat cheese fritters, walnut oil

Cotelette de Pigeon & Foie Gras Truffé Façon "Haeberlin", Fondue d'Épinards, Palets de Pommes de Terre Confit, Sauce Périgueux

Squab "cotelette (chop), foie gras & truffle, confit potatoes, wilted spinach, truffle sauce

Or

Filet de "Striper" Poêlé, Barigoule d'Artichaud, Beurre Blanc

Pan seared striper, artichokes "Barigoule", beurre blanc

Or

Feuilleté aux Épinards, Champignons Sauvages & Légumes d'Hiver, Velouté de Tofu aux Morilles

Wilted spinach, mushroom & root vegetables bouchée, tofu & morel velouté

Granité Champagne Poire & Thym

Pear & thyme champagne granita

Mousse Chocolat Pistache, Caramel Mou "Coconibs", Sauce Chocolat Amer

Pistachio & chocolate mousse cake, cocoa nibs caramel, bittersweet chocolate sauce

Café ou Thé, Mignardises

Coffee or tea, sweet bites