

VALENTINE'S DAY 2022

\$125

Hareng à l'Huile, Salade de Pomme de Terre, Vinaigrette à la Moutarde à l'Ancienne & Légumes au Vinaigre

Herring filet, fingerling potato salad, whole grain mustard vinaigrette & Pickled vegetable

Velouté de Chataignes & Celeri Rave Truffé, Truffle Fraiche du Périgord, Persil Frit

Chestnut & celery root velouté, Périgord black truffle, fried parsley

Or

Salade de Roquette, Magret de Canard Fumé & Coing Confit, Sauce Crèmeuse au chèvre Frais, Toasts Briochés

Cold smoked duck breast & arugula salad, confit quince, mousseline of chèvre, brioche toasts

Or

Panna Cotta de Chou-Fleur & Pomme Verte, Cabillaud Fumé à Froid & Caviar

Cauliflower panna cotta, granny-smith apple, cold smoked cod & caviar

Filet Mignon de Veau Roti, Spaëtzle, & Petits Légumes Racine, Sauce aux Morilles

Roasted veal tenderloin, spaëtzle & baby root vegetables, Morel sauce

Or

Filet de Sole Farci & Homard, Coeur D'Artichaud & sa Barigoule, Fondue D'Epinards aux Herbes, Sauce Homardine

Stuffed Dover sole filet & lobster, artichoke heart & its "Barigoule", wilted spinach, lobster sauce

Or

Tarte aux Champignons Sauvages, Poêlée de Pieds de Mouton, Velouté de Tofu Truffé

Wild mushrooms tartlet, sautéed hedgehog mushrooms, truffle flavored tofu velouté

Granité Champagne Mandarine & Romarin

Mandarin & rosemary champagne granita

Soufflé Glacé à la Fraise, Fraise Déguisée, Coulis de Fraise & Gingembre

Strawberry frozen soufflé, chocolate covered strawberry, ginger strawberry coulis

Café ou Thé, Mignardises

Coffee or tea,

chocolate Mirabelle truffles, dark chocolate dipped orange rind, financier