

LES 10, 11, 13 et 14 FÉVRIER/23

MENU SAINT-VALENTIN VALENTINE'S DAY MENU



AMUSE-BOUCHE

PANAIS EN ÉMULSION LÉGÈRE, RÉDUCTION DE JUS DE CANNEBERGE
CREAMY PARSNIP SOUP, CRANBERRY JUICE REDUCTION

ENTRÉES APPETIZERS

**CARPACCIO DE PÉTONCLES AU CAVIAR ANTONIUS, PAVOT,
LIME, PIMENT D'ESPELETTE**
SCALLOP CARPACCIO WITH ANTONIUS CAVIAR, POPPY SEEDS, LIME,
AND ESPELETTE PEPPER

OU/OR

**FOIE GRAS AU TORCHON, MAGRET DE CANARD FUMÉ,
MARMELADE DE FIGUES AU PORTO**
TORCHON-STYLE FOIE GRAS, SMOKED DUCK BREAST, FIG & PORT WINE MARMALADE

PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

**CONTRE-FILET DE VEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, CÉLERI-RAVE,
CONCENTRÉ DE CHAMPIGNONS DE PARIS, EFFLUVE DE TRUFFE DU PÉRIGORD**
SLOW-COOKED VEAL STRIPLOIN, CELERY ROOT, BUTTON MUSHROOM DUXELLES,
PÉRIGORD TRUFFLE AROMA

OU/OR

**MORUE D'ISLANDE POÊLÉE, CAROTTES À LA MARJOLAINE À L'ÉTUVÉE,
KUMQUATS CONFITS, ÉMULSION DE CAROTTES ET D'ORANGES**
PAN-FRIED ICELANDIC COD, STEAMED CARROTS WITH MARJORAM, KUMQUAT CONFIT,
CARROT AND ORANGE PURÉE

DESSERT

**MOELLEUX AU CITRON, CRÉMEUX AU FRUIT DE LA PASSION,
MOUSSE À LA FRAMBOISE**
MOIST LEMON CAKE, PASSION FRUIT CREAM, RASPBERRY MOUSSE

 **95\$**