

MENU SAINT-VALENTIN

Appetizers

AMUSE BOUCHE



SOUPE DU JOUR

SALADE "MAJORELLE"

WATERCRESS, BOSTON LETTUCE, AVOCADO, CUCUMBER,
HARICOTS VERTS AND LEMON VINAIGRETTE

POIREAUX CONFITS AU CITRON ET CAVIAR

PRESERVED LEEKS WITH LEMON AND CAVIAR



OYSTERS "MALPECQUE" WITH CAVIAR*

TARTARE DE THON, BETTERAVES ET AVOCAT *

TUNA TARTARE, BEETS AND AVOCADO

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES ET PANAIS*

SEA SCALLOPS AND PARSNIP



FOIE GRAS CHAUD, COMPOTE DE POIRES

DUCK LIVER SAUTEED WITH PEARS

VOL-AU-VENT D'ESCARGOTS EN PERSILLADE

SNAILS IN PUFF PASTRY WITH PARSLEY AND GARLIC

FOIE GRAS TERRINE, CRANBERRY ET SAUTERNES

DUCK LIVER TERRINE, CRANBERRIES AND SAUTERNES

PETROSSIAN OSSETRA CAVIAR & BLINI \$265

*CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD,
SHELLFISH OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF
FOODBORNE ILLNESS

Main Courses

"PLAT DU JOUR"

SAUMON SAUTÉ, FONDUE DE POIREAUX ET SAFRAN

SAUTÉED SALMON WITH LEEK FONDUE AND SAFFRON

BAR DE LIGNE EN ROSACE, CHOU-FLEUR ET BOUILLON AU GIGEMBRE

WILD STRIPED BASS POACHED WITH CAULIFLOWER AND GINGER

SOLE GRILLÉE, HARICOTS VERTS ET SAUCE MOUTARDE

GRILLED DOVER SOLE, HARICOTS VERTS, MUSTARD SAUCE

\$ 19 SUPPLEMENT



RISOTTO AUX MORILLES

MORELS RISOTTO

TAJINE DE LÉGUMES ET COUSCOUS

VEGETABLES TAJINE AND COUSCOUS



POULET RÔTI "GRAND-MÈRE"

ROAST CHICKEN "GRAND-MÈRE"

FILET DE VENAISON AUX SALSIFIS

LOIN OF VENISON WITH SALSIFIS

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI, ECRASÉ DE POMMES DE TERRE

ROASTED RACK OF LAMB WITH CRUSHED FINGERLING POTATO

MAGRET DE CANARD AU POTIRON ET MARRONS

DUCK BREAST WITH BUTTERNUT SQUASH AND CHESTNUT

FILET MIGNON DE BOEUF AU POIVRE

BEEF FILET WITH PEPPERCORN



PRIX FIXE - 3 COURSES \$195

Desserts

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS

CHEESE ASSORTMENT

BRIE DE MEAUX AUX TRUFFES



MOUSSE AU CHOCOLAT

TARTE AUX FIGUES ET FRANGIPANE

"MANDARINE"

DUO OF LITCHEE AND ROSE

GRAPE GRANITÉ



TRIO GLACES

PISTACHIO

CHOCOLATE

ESPRESSO

TRIO SORBETS

HIBISCUS & BERRY

BLOOD ORANGE

COCONUT

SOUFFLÉS

GRAND MARNIER, CHOCOLATE, CHESTNUT

\$ 12 SUPPLEMENT



MADELEINES À LA PISTACHE

THÉ À LA MENTHE À LA MAROCAINE

\$9

CAFÉ — DEMI TASSE — INFUSIONS