3 Courses

with Foie Gras toast and a Valentine's treat to complement your evening...
$62

Valentine's Menu

Velouté de choux fleur et cèpes rôtis à l'huile de truffe
Cauliflower velouté, roasted porcini mushrooms and truffle oil

Terrine de légumes et son duo de sauces
Fresh vegetable terrine, tomato and herb coulis

Coeurs d'artichauts en salade
Artichoke hearts salad, parmesan chips, grilled salami and almonds, lemon olive oil

Bâtonnets de thon crû à l'huile de sésame
Seared tuna lollypops, honey sesame dip and mâche salad

Bar au beurre blanc et galette croustillante aux courgettes
Sea bass sautéed with crispy zucchini galette, beurre blanc

Côte de veau marinée aux herbes et fricassée d'aubergines
Veal chop grilled with herbs, fricassée of eggplant, potato & black olive

Gigot de venaison sauce vin rouge au genièvre
Venison leg, juniper berry & red wine, haricots verts and celery mousse

Coquilles St Jacques et gambas grillés au gingembre
Sea scallops & grilled gambas with ginger sauce and julienne of vegetable

Gratin de rhubarbe au sabayon
Rhubarbe in grand marnier sabayon gratiné

Gâteau au chocolat blanc et fruit de la passion
White chocolate & passion fruit cake

Soupe de fruits rouges aux épices
Fresh red fruits and spices in light fruit juice

Assortiment de desserts maison
Dessert trio, chocolate mousse, raspberry sorbet & lemon cookie tart