

Table d'hôte pour la St-Valentin

TABLE D'HÔTE FOR VALENTINE'S DAY

Disponible le vendredi 11 et samedi 12 février de 17h à 21h
Available on Friday and Saturday February 11-12th from 5pm to 9pm

Entrée froide | Cold starter

Pressé de pintade, foie gras et céleri, salade niçoise et vinaigrette à la truffe

Pressed guinea fowl, foie gras and celery, niçoise salad with truffle vinaigrette

Entrée chaude | Warm appetizer

Homard confit, purée de salsifis, bisque de homard

Lobster confit, salsify purée, lobster bisque

Repas principal | Main dish

Duo de boeuf "médaillon de Wagyu vieilli & short rib braisé", pressé de pommes de terre, légumes de saison

Beef duet "aged Wagyu medallion & braised short rib", pressed potatoes, seasonal vegetables

Dessert

Barre à la pistache et abricots

Pistachio and apricot bar

99

N'hésitez pas à nous mentionner vos besoins et restrictions alimentaires. Notre objectif est de soutenir et d'appuyer de façon constante l'utilisation de produits locaux, de poissons sauvages qui ne sont pas en voie d'extinction et de porcs et volailles élevés naturellement sans hormones. Taxes en sus. Des frais de service de 15% seront automatiquement ajoutés à votre facture.

Do not hesitate to share your dietary needs and preferences. Gluten and dairy free options are available. Our goal is to consistently embrace and support the utilization of local raised produce, wild sustainable fish and natural hormone-free pork, poultry and protein. Taxes not included. 15% gratuities will be added automatically to your bill.

