

# MENU SAINT VALENTIN

\$89 + TAXES ET SERVICES



---

BULLES DE BIENVENUE

VERRE DE BULLES  
GLASS OF BUBBLY

---

AMUSE-BOUCHE

HUÎTRES  
OYSTERS

caviar, crème fraîche et huile de ciboulette  
*caviar, fresh cream and chive oil*

---

SERVICE I

CANARD  
DUCK

poitrine de canard glacée à la sauce tamarin et tapenade de betteraves  
*duck breast glazed with tamarind sauce, and beet tapenade*

OU

TATAKI DE BŒUF  
BEEF TATAKI

avec sauce ponzu, jalapeños et ciboulette  
*with ponzu sauce, jalapeños and chives*

---

SERVICE II

FILET MIGNON

servi avec purée de pommes de terre et légumes sautés  
*served with mashed potatoes and sautéed vegetables*

OU

LOUP DE MER  
SEA BASS

tahini aux poivrons, mini pommes de terre rôties et tomates cerises rôties  
*bell pepper tahini, mini roasted potatoes and roasted cherry tomatoes*

OU

GNOCCHI

gnocchi avec sauce tomates, champignons sauvages et burrata  
*gnocchi with red sauce, wild mushrooms and burrata*  
[option végétarienne / vegetarian option]

---

SERVICE III

TIRAMISÙ

infusé au café turc  
*infused with turkish coffee*

*Love at first bite* 