

VALENTINE'S DAY

FEBRUARY 14, 2025

AMUSE FOR THE TABLE

MILLE-FEUILLE DE FOIE GRAS
thin ham slices and Port flavored foie

GAUFRETTE SAUMON FUMÉ
potato chips, smoked salmon, crème fraîche

LES ENTRÉES CHOICE OF

CONSOMMÉ DE CHAMPIGNONS AUX RAVIOLES DE ROYAN
mushroom broth, Royan ravioles, black truffle, basil

HUÎTRES DE LA CÔTE EST, VINAIGRE ROSÉ, ÉCHALOTE
half dozen east coast oysters, lemon rye toast, French seaweed butter from maison Bordier

COQUILLES SAINT-JACQUES CRUES
scallops crudo with endives, caviar and orange vinaigrette

LES PLATS PRINCIPAUX CHOICE OF

TOURTE DE VEAU ET FOIE GRAS, JUS DE VEAU
veal, mushroom, spinach and foie puff pastry pie, Grand Marnier veal jus

GRATIN DE PÂTES AU HOMARD
creamy lobster and pasta, tarragon and orange zests

FILET DE BŒUF AU POIVRE
petite greens salad

CABILLAUD ET BLETTES VAPEUR
beurre blanc

LES DESSERTS FOR THE TABLE

GÂTEAU GUILD
chocolate mousse, hazelnut praline, chocolate sablée

TARTE AUX FRAISES
Oishii strawberries, almond biscuit, vanilla cream

EXECUTIVE CHEF MARIE-AUDE ROSE