

# 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



La Mercerie

