



Valentine's day set dinner

\$108++

Croque Prata

Cooked ham, Comte cheese & black truffle prata

Piquillos farcis au fromage frais

Sweet spanish bell pepper stuffed with fresh goat cheese

Terrine de foie gras & artichauts, sauce barigoule

Artichoke & foie gras terrine, white wine sauce

Hamachi en tranches épaisses, marinade au piment vert

Japanese hamachi, green chili marinade, fennel salad

Or

Œuf mollet, crème de chaource, guanciale, champignons

Soft boiled egg, Chaource cream, guanciale, mushrooms (Veg option available)

Presa de cochon, sauce Chaource Champagne, salade tiède de pommes de terre

Pork presa, Chaource sauce, warm potato salad

Or

Bouillabaisse

Seabream, octopus & clams in fish soup

Or

Bourguignon de joues de bœuf wagyu, épices d'une « black soupe »

Braised wagyu beef cheek, red wine sauce, Indonesian rawon daging spices

Cheese platter (\$18 Add on)

Fondant au chocolat, crème anglaise café, glace vanille

Chocolate fondant, coffee crème Anglaise, vanilla ice cream

Or

Clafoutis aux fruits de saison

Seasonal clafoutis & sorbet