

VALENTINES MENU, £45 INCLUDING A KIR ROYAL

CHAMPAGNE ROSÉ ET HUITRES EN "SHOT"

oysters and pink champagne shot

BALLOTTINE DE LAPIN ET FOIE GRAS A LA VINAIGRETTE DE TRUFFE

rabbit and foie gras ballotine with truffle vinaigrette

OU

RAVIOLE DE HOMARD A LA SAUCE HOMARDINE ET CITRON VERT

lobster raviole with a homardine and lime sauce

PERDREAUX ROTI AU RAGOUT DE MORILLES ET FÈVES ET SON JUS

roasted partridge with a morels and broad beans ragout, white wine jus

OU

FILET DE DORADE ET SAINT JACQUES POËLÉ AUX JEUNES LÉGUMES ET BEURRE BLANC

gilt head bream and scallops with young vegetables in a caper beurre blanc

BRIE AUX TRUFFES

supp £5.50

TARTE TATIN À LA GLACE VANILLE

for 2

OU

FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE BANANE

OU

SOUFFLE GLACÉ AUX FRUITS DE LA PASSION