

FEBRUARY 2012

VALENTINE'S MENU

A glass of Champagne Moët & Chandon Rosé

Amuse-bouche

...

CHICKEN "Jaune des Landes" and FOIE GRAS terrine

black truffle / walnut condiment

*Pressée de volaille "Jaune des Landes" et foie gras*

*condiment noix / truffe noire*

...

Wild SEA BASS, baby artichokes

black truffle jus

*Bar de ligne, artichauts poivrade*

*jus truffé*

...

Fillet of Angus BEEF, swiss chard

"soufflées" potatoes, Périgueux sauce

*Filet de boeuf Angus, blancs et verts de blette*

*pommes soufflées, sauce Périgueux*

...

A heart for two

CHOCO / RASPBERRY

*Un coeur à deux*

*choco / framboise*

...

Mignardises & Gourmandises

£ 155