

FEBRUARY 2012

VALENTINE'S LUNCH MENU

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*

or

Filet of Angus BEEF, swiss chard, "soufflées" potatoes

Périgieux sauce

*Filet de boeuf Angus, blancs et verts de blette  
pommes soufflées, sauce Périgieux*

...

A heart for two

CHOCO / RASPBERRY

*Un coeur à deux*

*choco / framboise*

...

Mignardises & Gourmandises

£ 90