

Valentine's Day Tasting Menu



amuse bouche

gazpacho, caviar, huile de basilic

entrée

lillet cured yellowtail kingfish, pamplemousse rose, pinenuts,
crème de gingembre, vinaigrette verte

plat principal

assiette de canard à l'orange bitter et champignons sauvages
magret de canard, rilette confit aux épices, croquette, foie gras parfait,
wild mushrooms, pommes marquise, jus de canard à l'orange bitter

avant le dessert

sorbet rose et lychee

dessert

choux à la crème, glace vanille, sauce chocolat,
dust de framboise



only available at dinner

\$150 pp

vegetarian option available
please advise at time of booking