

St Valentine menu

65\$

Amuse-bouche

Huître pochée, saké et haricots noirs

Poached oyster, sake & black beans

● ◦ ● ◦ ●

Tartare de bœuf, chipotle, tomate et coriandre

Beef tartar, chipotle, tomato & coriander

Ou/Or

Sashimi de truite de la Tasmanie, pomme 'Granny Smith', céleri, et xérès

Tasmanian trout sashimi, Granny Smith apple, celery & Sherry

● ◦ ● ◦ ●

Foie gras poêlé, framboises, boutons de casse et pain brioché

Seared foie gras, raspberries, cassia buds & brioche

+10\$

Ou/Or

Cannelloni farcis au veau et porc et trompettes de la mort

Veal & pork stuffed cannelloni & black trumpet mushrooms

● ◦ ● ◦ ●

Poisson grillé, bouillon de coquillages à la citronnelle

Grilled fish, shellfish & lemongrass broth

Ou/Or

Pintade rôtie, sauce *mole poblano* et légumes racines rôtis

Guinea fowl, mole poblano sauce & roasted root vegetables

● ◦ ● ◦ ●

Fondue chocolat et beignes à partager

Chocolate fondue & donuts to share

Chef JF Baril