



LA SAINT-VALENTIN

14 FÉVRIER 2026

*265 per person***

Canapes

Huîtres au camembert
Tête de veau, caviar
Oursins et navet, orange

Consommé au sauternes
turnip, foie gras

Saint-Jacques
espelette

Pâté en croûte
pickled walnut, celery

Poireaux
truffled vinaigrette

Quenelle de brochet à la truffe

PLATS AU CHOIX

Sole meunière
golden butter, spinach

Cannette à l'orange
satsuma orange, endives

Côte de bœuf (for two)
marrow bone, sauce chateaubriand

FOR THE TABLE
pommes dauphine
salade verte a la moutarde

Les Desserts "Coucous"

Mignardises

* Consuming raw or undercooked eggs, beef, lamb, milk products, pork, poultry, seafood or shellfish may increase your chances of foodborne illness.

** Does not include tax or gratuity