

# Valentine's Day

## *Set Menu*

### • Appetisers / *Amuse-Bouche* •

Caviar Cocktail / *Cocktail de Caviar*

### • Starter / *Entrée* •

Salmon Roe or Caviar with cauliflower purée and lobster bisque

*Eufs de saumon ou Caviar avec purée de chou-fleur et bisque de homard*

### • Intermediate / *Intermédiaire* •

#### **Foie gras roulade**

Coated with pistachio crust, with pineapple and passion fruits compote, Tamarin glaze and Crispy Brioche

#### ***Roulade de foie gras***

*Enrobée d'une croûte de pistache et accompagnée de compote d'ananas et de fruits de la passion, glacée au tamarin et brioche croustillante*

### • Main course / *Plat principal* •

#### **Pan-seared scallop**

with roasted beetroot purée and saffron velouté

#### ***Saint-Jacques poêlées***

*avec purée de betterave rôtie et velouté de safran*

- Or / Ou -

#### **Pan-fried salmon and grilled tiger prawn**

With parsley risotto and mussel Juice

#### ***Saumon poêlé et crevette tigrée grillée***

*Avec risotto au persil et jus de moules*

### • Dessert •

#### **Strawberry Pavlova**

with crunchy pistachio tuile, milk chocolate ganache, and vanilla ice cream

#### ***Pavlova aux fraises***

*Tuile croustillante à la pistache, Ganache au chocolat au lait et Glace à la vanille*