

VALENTINE'S DAY 2018

AMUSE BOUCHE

Chef's seasonal creation

Antech *'Blanquette de Limoux' '14 (3oz)*

FIRST COURSE

TARTARE DE COEUR DE BOEUF

Capers, cornichons, grilled baguette, watercress pistou, cured yolk

Domaine Les Roches Bleues Côte-de-Brouilly '15 (3oz)

or

SALADE DE MACHE

Endive, pomegranate, blood orange, pistachio, vinaigrette

Domaine Lafond 'Roc-Epine' Tavel '15 (3oz)

PLATS PRINCIPAUX

DUO DE BOEUF

Grilled loin, braised shoulder, potato fondant, red wine jus

Château Durfort-Vivens 'Vivens' Margaux '11 (3oz)

or

MORUE-LINGUE

Roasted salsify, lardons, Sweet potato pave, beurre blanc

Remoissenet Père & Fils Givry '14 (3oz)

or

AGNOLOTTI

Roasted beets, almond crumble, caper, brown butter, lemon ricotta

Remoissenet Père & Fils Givry '14 (3oz)

FROMAGE

LA SAUVAGINE

Grapes, apple, crostini, Truffle honey

Époque Tradition Sémillon '16 (2oz)

DESSERT

TARTE AU CITRON

Raspberry coulis, Chantilly cream

Château Armajan des Ormes Sauternes '14 (1oz)

Or

PATÉ DE CHOCOLAT

Dulce de leche, vanilla ice cream

Maison M. Chapoutier Banyuls '12 (1oz)

\$75 a person

\$45 wine pairing

Head Chef | Dan Vichitthavong