

**VALENTINE'S DAY
BISTRO DU MARCHÉ**



POUR COMMENCER

SOUPE À L'OIGNON ET JARRET DE BOEUF, TRUFFES NOIRE DU PERIGORD
Sweet Onion & Beef Shank Soup, Périgord Black Truffle Soup 25

ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE D'AIL ET HERBES POTAGÈRES
Burgundy Escargots, Fresh Herbs & Garlic Butter 22

PATÉ DE CAMPAGNE FAIT À LA MAISON
Chef Made Country Style Paté, Pickled Vegetables 24

SALADE DE CRABE ET MANGUE, LAIT DE COCO AU CITRON VERT
Blue Crab & Mango Salad, Coconut Milk, Lime & Olive Oil Emulsion 28

SALADE D'ENDIVES, GORGONZOLA, POIRE, NOIX
Endive Salad, Gorgonzola, Pear, Caramelized Walnut 25

CAVIAR SEVRUGA, CONDIMENTS, BLINIS, TOAST POINT
Sevruga Caviar, Condiments, Blini, Toast Points 72

POULPE GRILLÉ EN SALADE DE HARICOTS "CANNELLINI" AUX AGRUMES
Grilled Mediterranean Octopus, Cannellini Beans Salad, California Citrus 28

CELERI REMOULADE, FOIE GRAS, POITRINE DEMI-SEL, TRUFFES DU PERIGORD
Celeriac "Remoulade", Duck Terrine, Cured Pork Belly, Black Truffle 34

ENTRÉES

LOUP DE MEDITERRANEE, ARTICHAUTS, POIREAUX, TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD
Mediterranean Branzino, Artichoke, Winter Leeks, Périgord Black Truffle 42

MAINE DIVER SCALLOPS, RISOTTO AU POTIRON, BEURRE BLANC AU CAVIAR
Maine Diver Scallop, Butternut Squash Risotto, Asparagus, Caviar "Beurre Blanc" 48

HOMARD DU MAINE AU MAIS DOUX, SAUCE À LA VANILLE DE TAHITI
Maine Lobster, Sweet Corn, Tahitian Vanilla Ligth Sauce 52

RAVIOLIS DE CHAMPIGNONS, SAUCE AUX TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD
Wild Mushrooms Ravioli, Fresh Périgord Black Truffle Sauce 36

FILET DE BOEUF EN Tournedos, SAUCE AU POIVRE DE MADAGASCAR, POMMES FRITES
Aged Prime Beef Tenderloin, Black Pepper Sauce, French Fries 58

POITRINE DE FAISAN "ALBUFERA", PÉRIGORD BLACK TRUFFLES
Roasted Wisconsin Pheasant Breast, Fresh Black Truffle Sauce 48

CARRÉ D'AGNEAU SIMPLEMENT ROTI, JUS A L'AIL DOUX
Roasted Rack of Lamb, Sweet Garlic "Jus", Ratatouille & Chickpeas Fries 48

CIVET DE SANGLIER "GRAND VENEUR", PAPERDELLE, CELERI
Wild Boar Stew, Burgundy Red Wine Sauce, Papardelle 42

DESSERT

FONDANT AU CHOCOLAT MI-AMER, MANDARINE GIVRÉE
Semi Bitter Chocolate 'Fondant', Frosted Mandarinine 16

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE TAHITIENNE
Tahitian Vanilla Crème Brulée 16

ILE FLOTTANTE, SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ, CRÈME ANGLAISE
Floating Island "Meringue", Caramel Sauce & Crème Anglaise 16

DESSERT DE LA SAINT VALENTIN
Celebratory Valentine's Dessert 16