

**VALENTINE'S DAY
BISTRO DU MARCHÉ**



POUR COMMENCER

SOUPÉ À L'OIGNON ET JARRET DE BOEUF, TRUFFES NOIRE DU PERIGORD

Sweet Onion & Beef Shank Soup, Périgord Black Truffle Soup 26

ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE D'AIL ET HERBES POTAGÈRES

Burgundy Escargots, Fresh Herbs & Garlic Butter 24

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 30

SALADE D'ENDIVES, GORGONZOLA, POIRE, NOIX

Endive Salad, Gorgonzola, Pear, Caramelized Walnut 28

CAVIAR SEVRUGA, CONDIMENTS, BLINIS, TOAST POINT

Sevruga Caviar, Condiments, Blini, Toast Points 74

POULPE GRILLÉ EN SALADE DE HARICOTS "CANNELLINI" AUX AGRUMES

Grilled Mediterranean Octopus, Cannellini Beans Salad, California Citrus 28

CROUSTILLANT DE BRIE CREMEUX, TRUFFES DU PERIGORD

Crispy Artisanal Brie Cheese "Beggar Purse " Perigord Black Truffle, Endive 32

ENTRÉES

LOUP DE MEDITERRANEE, ARTICHAUTS, POIREAUX, TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD

Mediterranean Branzino, Artichoke, Leeks, Perigord 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 Ligh Sauce 56

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 52

DUO DE CANETTE ROTIE, SAUCE AGRUMES DE CALIFORNIE & POIVRE VERT

Duck 2 Ways, Breast Roasted, Leg Braised. Citrus & Green Pepper corn Sauce 44

CIVET DE SANGLIER "GRAND VENEUR", PAPARDELLE, CELERI

Wild Boar Stew, Burgundy Red Wine Sauce, Papardelle 48

DESSERT

FONDANT AU CHOCOLAT MI-AMER, MANDARINE GIVRÉE

Semi Bitter Chocolate "Fondant", Frosted Mandarin 18

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE TAHITIENNE

Tahitian Vanilla Crème Brulée 18

ILE FLOTTANTE , SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ, CRÈME ANGLAISE

Floating Island "Meringue", Caramel Sauce & Crème Anglaise 18

DESSERT DE LA SAINT VALENTIN

Celebratory Valentine's Dessert 18