



Valentine's

DINNER MENU

A GLASS OF ROSE SPARKLING WINE

1ST COURSE

ROASTED BEET AND CAULIFLOWER SOUP
*WOOLWICH'S GOAT CHEESE, SHAVED
CAULIFLOWER, CHOUX FRISÉE, CROSTINI*

2ND COURSE

ROSEMARY & THYME MACARON
*FOIE GRAS MOUSSE, APPLE JAM, FLEUR DE SEL,
DEHYDRATED BLACKBERRY, PICKLED SHALLOTS*

3RD COURSE

**FIRE CHARRED AAA FILLET STEAK
& GRILLED PEI LOBSTER**
*TRUFFLE MASHED POTATOES, HEIRLOOM
VEGETABLES, ROMANESCO, BLACK CURRANT DEMI*

OR

WILD MUSHROOM RISOTTO
*BRAISED WILD MUSHROOMS, BLACK OLIVE
CRUMBLE, SHAVED PARMIGIANO REGGIANO*

OR

FRESH FILLET OF BRANZINO
*POTATO FONDANT, CIOPPINO SAUCE, BRAISED
LEEK & FRESH PEI MANILA CLAMS*

4TH COURSE

ROSE PETAL CRÈME BRÛLÉE
*WHITE CHOCOLATE CREAM, MACERATED
RASPBERRIES & CANDIED HAZELNUTS*



Caffe Italiano

MENU DÎNER DE LA
Saint-Valentin

UN VERRE DE VIN MOUSSEUX ROSÉ

1^{ER} SERVICE

CRÈME DE BETTERAVES RÔTIÉS ET CHOU-FLEUR
*FROMAGE DE CHÈVRE WOOLWICH, CHOU-FLEUR
ÉMINCÉ, CHOU FRISÉE, CROSTINI*

2^E SERVICE

MACARON AU THYM ET ROMARIN
*MOUSSE DE FOIE GRAS, CONFITURE DE POMMES,
FLEUR DE SEL, MÛRE DÉSHYDRATÉE,
ÉCHALOTES MARINÉES*

3^E SERVICE

**FILET AAA & HOMARD DE L'ÎLE
DU PRINCE EDOUARD GRILLÉS**
*PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE,
LÉGUMES ANCIENS, ROMANESCO,
DEMI-GLACE AUX CASSIS*

OU

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES
*CHAMPIGNONS SAUVAGES BRAISÉS, CRUMBLE
D'OLIVES NOIRES, COPEAUX DE
PARMIGIANO REGGIANO*

OU

FILET DE BAR FRAIS
*FONDANT DE POMMES DE TERRE, SAUCE CIOPPINO,
POIREAUX BRAISÉS ET PALOURDES FRAÎCHES DE
L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD*

4^E SERVICE

CRÈME BRÛLÉE AUX PÉTALES DE ROSE
*CRÈME AU CHOCOLAT BLANC, FRAMBOISES
MACÉRÉES ET NOISETTES CONFITES*

Caffe Italiano