

Valentine's Day-Saint Valentin

Amuse Bouche

Huître Gigamoto en Gelée de Gingembre Saupoudré de Poudre de Citron Kaffir

Gigamoto oyster in ginger jelly dusted with kaffir lime powder

Appetizers

Your choice of

Pointes d'Asperges à l'Oeuf Poché et Truffes

Asparagus tips with poached egg and truffles

Consommé de Volaille, Ravioli aux Champignons et Foie Gras

Chicken consume with mushroom and foie gras ravioli

Café du Parc Signature Tartare de Bœuf, Pointes de Pain Grillé

Café du Parc's famous beef tartar served with toast points

Risotto au safran, au Mascarpone et Feuilles d'Or

Saffron risotto, mascarpone and gold leaf

Intermezzo

Sorbet Céleri Citron

Lemon celery sorbet

Entrees

Your choice of

Filet de Bœuf, Poivre Concassé, Sauce au Chocolat Noir et Pommes de Terre Rattes Confites

Pepper crusted fillet of beef with dark chocolate sauce and finger potato confit

Poussin, Farce aux Champignons et Jus Naturel, Purée de Pommes de Terre et Navets

Poussin with mushroom stuffing and natural jus served with potato and turnip purée

Spaetzles au Basilic, Purée de Pignons de Pin, Champignons Sauvages et Petits Pois

Basil spaetzle, pine nut puree, wild mushroom, petite pois

Homard du Maine Poché à la Crème d'Amande et le Tartare de Tomates

Butter poached lobster with almond cream and tomato tartar

Desserts

Your choice of

Tarte Tiède au Chocolat, Crème Glacée aux fruits de la Passion, Sauce au Chocolat Amer

Warm chocolate tart with passion fruit ice cream, bittersweet chocolate sauce

Pimms et gelée de Limonade, un Sorbet au Champagne Rosé

Pimms and lemonade jelly, a pink champagne sorbet

Croustillant aux Amandes

Heart of white chocolate Bavarian with a strawberry aspic center and almond crunch

~

Petits Fours

Complimentary Valet Parking

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood shellfish, or eggs may increase your risk of food-borne illness
Conceptualized by three star Michelin Chef Antoine Westermann