



**SOUPER
DE LA SAINT-
VALENTIN**

14 AU 17 FÉVRIER
par le Chef Dayron Concepcion



PREMIER SERVICE

FOIE GRAS

Pain brioché, poire et tuile à l'hibiscus

BETTERAVE

Radis, labneh, basilic et argousier

DEUXIÈME SERVICE

PÉTONCLES

Céleri-rave, concombre, émulsion de crustacés et mulet

SALSIFIS

Champignons, raifort, feta et truffe

TROISIÈME SERVICE

TROU NORMAND

QUATRIÈME SERVICE

DORÉ JAUNE

Yucca, fleur de bourrache, sauce safranée et rabiole

CERF

Artichauts, légumes d'hiver, groseilles et sauce au gibier

PAPPARDELLES MAISON

Peperonata, parmesan, jicama, ricotta, basilic et lime

CINQUIÈME SERVICE

GÂTEAU VELOUTÉ ROUGE

Avec betterave et fromage à la crème

KAKI

Salsa aux fruits et crème chantilly au bourbon

70\$

Taxes et service non-inclus

 Partagez des photos de vos plats en utilisant
le mot-clic ou en identifiant @OscoRestaurant!