

MENU ST VALENTINES



SUNDAY FEBRUARY 14, 2010

\$100 pp (six course)

a glass of Champagne to start

Mise en bouche:

crab pate en croute w avocado cream

Petit consommé de canard

duck consommé w chive crepe omelette + roasted duck

Flan de ricotta et pommes de terre douce

baby ricotta + sweet potato tart w crème fraîche, crisp onions + spinach

Supreme de dinde roti

*tender roasted turkey, wrapped in pancetta w leek + herbed potato, sweet
duck jus*

Un amour de chocolat et orange

*a lovers chocolate jaffa fudge to share w strawberry salad + fresh orange
cream*

café, thé, petit fours