



MENU DES AMOUREUX

PLATS À PARTAGER

L'INTRO

Potage à la betterave | Crème de fenouil
Chou-fleur rôti | Sauce laquée

L'INTRIGUE

Viande

Joue de bœuf braisée | Röstis de pommes de terre
Champignons rôtis | Demi pétoncles poêlés (4)
Purée de carotte | Beurre d'huître

Végétarien

Étagé de champignons rôtis | Haricots noirs
Poivrons rôtis | Falafel à la sauce chimichurri
Houmous à l'ail | Croustilles de pita

LA FINALE

Trio sur la planche

Panna Cotta | Gâteau red velvet fondant
Poires pochées et farcies

Accords met-vin disponibles.
Informez-vous auprès de votre serveur (se).

*«Partager un repas. Partager sa vie. S'aimer. Relaxer.
Bon appétit les amoureux.»*

Norman Aitken, chef cuisinier.





LOVERS MENU

DISHES TO SHARE

WAVE 1

Beet Soup | Fennel Cream
Roasted Cauliflower | Sweet & Sticky Glaze

WAVE 2

Meat

Braised Beef Cheek | Potato Rösti
Roasted Mushrooms | Seared Halved Scallops (4)
Carrot Purée | Oyster Butter

Vegetarian

Roasted Mushroom Stack | Black Bean Salad
Roasted Bell Pepper | Chimichurri Falafel
Garlic Hummus | Pita Chips

WAVE 3

Dessert trio board

Panna Cotta | Red Velvet Molten Cake
Poached & Stuffed Pears

Wine pairing available.
Please ask your server for details.

*"Share Food. Share Life. Share Love. Relax.
Bon appetit, lovers."*

Norman Aitken, Head chef

