



## **La St Valentin \$79**

### **Entrée**

#### **Flan aux Courgettes**

Courgettes and goat's cheese flan, capsicum coulis

#### **Gâteaux de crabe**

Blue swimmer crab cake, gribiche sauce

#### **Saumon durci Maison**

48 hrs cured salmon, potato salad, beetroot confit, dill aioli

#### **Crevettes à L'estragon**

Prawns in a creamy tarragon sauce, mini baguette

### **Plat Principal**

#### **Poulet Provençale**

Roasted chicken breast, potatoes, capsicum & garlic

#### **Gambas à la créole**

Giant prawns in a Creole base tomato sauce, & pilaf rice

#### **Fillet de Boeuf**

Aged beef fillet, sweet potato purée, semi dried cherry tomato, & beef jus

#### **Confit de Canard**

Duck confit, eshalotte mashed potato, duck jus, crispy speck

#### **Gnocchi aux Champignons**

Potato gnocchi in a creamy mushroom sauce & Parmesan

### **Dessert**

#### **Crème Brûlée**

Vanilla bean crème brûlée, almond & pistachio biscotti

#### **Brioche au chocolat**

Brioche & chocolate pudding, crème anglaise, vanilla ice cream

#### **Mousse aux Fraises**

Fresh strawberry mousse, lemon thyme jelly