



VALENTINE'S DAY 2026

\$145

optional wine pairing

\$75



FOURME D'AMBERT CRISP

lemon · caviar
bollinger · special cuvée · nv



OYSTER CEVICHE

hibiscus · coconut · lime
louis michel · montmain · chablis 1er cru · 2023

or

PARSNIP VELOUTÉ

vanilla-poached king crab · green apple · caviar
bachey legros · meursault · les chevaliers · 2023



DUCK CARMELLE

mushroom dashi · foie gras · sunchoke
domaine coffinet duvernay · chassagne-montrachet · 2021



BLACK COD

kombu · champagne beurre blanc · charred endive
domaine des chasseignes · sancerre · 2021

or

BRAISED BEEF SHORT RIB

parsnip pureé · bone marrow · black garlic
massolino · serralunga d'alba · barolo · 2021



CHOCOLATE & CARDAMOM MOUSSE

cherry · pistachio
banfi · brachetto d'acqui · rosa regale · 2022



Executive Chef Jack Logue

Chef de Cuisine Alex Tobar