

Valentine's Menu

POUR COMMENCER

Salade de homard, pommes granny Smith, sucrose, sauce corail légère F, D, E, C, S, MU
Lobster salad Granny Smith apples, sucrose, light coral sauce

Ceviche de crevette, tomates cerises confites, concombre, oignon rouge, poudre d'olives S, C, F
Shrimp ceviche Candied cherry tomatoes, cucumber, red onion, olive powder

A SUIVRE

Filet de thon grillé, sauce vierge de tomates citronnée, olives Taggiasche & basilic F
Grilled tuna fillet Tomato sauce with lemon, olives Taggiasche & basil

Coquelet grillé, marine au citron, origan et ail C, D, S
Grilled Cockerel marinated with lemon, oregano and garlic

DOUCEURS

Crème brûlée à la pistache Sicilienne, glace framboise / litchi D, E, N
Sicilian pistachio crème brûlée Sicilian pistachio, raspberry / lychee ice cream

Macaron au chocolat, crème Dulcey, beurre salé, noisettes du Piémont D, F, E, N
Chocolate macaroon Dulcey cream, salted butter, Piedmont hazelnuts

Valentine's Menu

SIGNATURE COCKTAILS

Cherry Lady

Gin, Cherry, Lime

Strawberry Paloma

Tequila, Strawberry, Grapefruit

CHAMPAGNES

Taittinger Brut Réserve NV

Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Taittinger Brut Prestige Rose NV

Pinot Noir, Pinot Meunier

Pierre Peters Blanc De Blancs NV

Chardonnay

Dom Perignon Brut 2013

Chardonnay, Pinot Noir

BAGATELLE
ATHENS