

# La Cave in Pink...



Restaurant



Valentine 2010

*Les plaisirs de Cupidon*  
Cupidon's pleasure

*St Jacques et salade de courgettes ensorcelées de poivre à queue,  
endormies sur un lit de mousse d'aubergine dans un brouillard de vanille tahitienne*

Naked raw scallops and naughty zucchini with a pepper spell on,  
sleeping in a pastry bed of eggplant mousse under a Tahitian vanilla mist

Veuve Clicquot Grande Dame Rosé 1989

\*\*\*\*\*

*Ravioli à la truffe blanche dans un Jacuzzi d'asperges, croûtons d'olives Niçoises*  
White truffle ravioli and crispy olives from Nice relaxing in a Jacuzzi of asparagus

Planeta Chardonnay 2007  
Valle Dell'Acate – Sicily, Italy

\*\*\*\*\*

*Bain de Calvados d'un sorbet pomme verte*  
Calvados bath of a green apple sorbet

\*\*\*\*\*

*Saumon sauvage d'Ecosse et son sabre de fenouil défiant une pluie de xérès et d'estragon  
dans un marais de risotto de topinambour*

Wild Scottish Salmon with his fennel saber fighting in a swamp of turnip risotto  
under a rain of xeres and tarragon

Au Bon Climat Nuits-Blanches au Bouge 2005  
Santa Maria Valley - USA

\*\*\*\*\*

*Fragile crevette de Madagascar et puissant filet de Bœuf, rosée de sauce au vin et de thym,  
« bronzette » de pomme « œil de Perdrix »,*

*cèpes enduits de beurre de noisette aux câpres et son jardin de figes noires*

Handsomely cut beef tenderloin and its delicate jumbo shrimp of Madagascar,  
drizzle of thyme merlot wine,  
sunburned naughty "Perdrix eyes" potatoes, ceps mushrooms with nuts butter and capers,  
garden of smooth black figs

Château Prieuré-Lichine 1995  
4<sup>ème</sup> Grand Cru Classé – Margaux

\*\*\*\*\*

*Danger! Le jardin d'Eden et ses tentations*  
Keep out! The Garden of Eden and its Temptations

Satinela Semi-Dulce 2007  
Marques de Caceres - Spain

René Bajeux – Executive Chef  
Vergan Roberts – Executive Sous-Chef  
Alain Roudiere – Pastry Chef