



# Cassie's

HAPPY VALENTINE'S DAY!

FEBRUARY 14, 2010

\$69 PRIX FIXE MENU

(BEVERAGES, TAX & GRATUITY EXTRA)



---

AMUSE BOUCHE

CHEF'S PALATE TEASER

PLEASE SELECT ONE FIRST COURSE, MAIN COURSE AND DESSERT

---

POUR COMMENCER

FIRST COURSE

**BISQUE D'HOMARD**

LOBSTER BISQUE ACCENTED WITH ARUGULA OIL

**SALADE DE JEUNES Pousse D'ÉPINARDS CONFITURE D'OIGNONS AU VIN ROUGE CARPACCIO DE MAGRET DE CANARD CONFIT SAUCE À L'ORANGE SEGMENTS D'AGRUMES**

BABY SPINACH SALAD WITH DUCK BREAST CONFIT IN AN ORANGE SAUCE, ORANGE SEGMENTS AND RED WINE ONION JAM

**HUITRES CHAUDES À LA FONDUE DE POIREAUX SABAYON AU CHAMPAGNE**

BAKED OYSTERS WITH LEEKS FONDUE AND CHAMPAGNE SABAYON

---

DEUXIÈME PLAT

SECOND COURSE\*

**CROQUETTE DE RISOTTO FARCIE AU HOMARD SUR SA BRANCHE DE ROMARIN**

CRISPY RISOTTO BALL WITH LOBSTER AND ROSEMARY

---

PLATS DE RÉSISTANCE

MAIN COURSE\*

**SUPRÊME DE LOUP À LA PLANCHA, TARTARE DE TOMATES CONFITES AU PISTOU, TEMPURA CROQUANTE DE LÉGUMES**

PAN SEARED NEW ZEALAND SEA BASS ON A BED OF TOMATO CONFIT TARTARE WITH PESTO, SERVED WITH VEGETABLES TEMPURA

**FILET MIGNON DE BŒUF SAUCE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES AVEC SA GALETTE DE POIS CHICHES AUX ONIONS**

**NOUVEAUX ET SES CHAMPIGNONS MAITAKÉS FRITS**

FILET MIGNON IN A WILD MUSHROOM SAUCE, CHICKPEA CAKE WITH SPRING ONIONS AND FRIED MAITAKE MUSHROOMS

---

DOUCEURS

DESSERT

**AUMÔNIÈRE DE POIRES WILLIAMS CARAMÉLISÉES AU MIEL DE ROMARIN ET SON COULIS DE FRAMBOISE**

CARAMELIZED PEAR CREPE WITH ROSEMARY OIL, SERVED WITH A RASPBERRY COULIS AND ALMOND CREAM SAUCE

**ASSIETTE DU MAITRE CHOCOLATIER – PETIT POT DE MOUSSE, MARQUISE AU CHOCOLAT NOIR, PETIT MACARON ET BISCUIT D'AMOUR AU NUTELLA**

CHOCOLATE LOVERS (CHOCOLATE MOUSSE, DARK CHOCOLATE MARQUISE, CHOCOLATE MACARON, AND FINANCIER FILLED WITH CHOCOLATE HAZELNUT)

\*VEGETARIAN OPTION AVAILABLE UPON REQUEST  
18% GRATUITY WILL BE ADDED TO PARTIES OF 6 OR LARGER

CORKAGE FEE \$25 PER BOTTLE | LIMIT TWO BOTTLES PER PARTY  
CORKAGE WAIVED FOR EACH BOTTLE PURCHASED