

VALENTINE'S DAY IS COMING

BOOK YOUR TASTING DINNER AT QUAI 108

FIVE COURSES TO CELEBRATE LOVE



MENU €75 *

AMUSE-BOUCHE

Arancini, smoked scamorza, fermented black garlic cream



STARTER

Scallop carpaccio, marinated Jerusalem artichokes,
finger lime, lemon balm oil



MAIN COURSES

Roasted turbot with lemon thyme, tossed fresh spinach,
“vin jaune” wine sauce, trout roe

AND

Duck pithiviers, foie gras, mushrooms, truffle jus



DESSERTS

“Soufflé chocolate tart” and “Rose Ispahan style,”
desserts to share

* All taxes included / Price excludes beverages.

Online booking on quai108.fr is required, with mandatory prepayment.
Our team will contact you to arrange it.

Offer valid only on Saturday, February 14, from 6:00 PM.

LA SAINT-VALENTIN APPROCHE

RÉSERVEZ VOTRE DÎNER DÉGUSTATION AU QUAI 108

5 TEMPS POUR CÉLÉBRER L'AMOUR



MENU 75 € *

AMUSE-BOUCHE

Arancini, scamorza fumée, crème d'ail noir fermenté



ENTRÉE

Carpaccio de Saint-Jacques, topinambours marinés,
citron caviar, huile de mélisse



PLATS

Turbot rôti au thym citron, tombée d'épinards frais,
sauce au vin jaune, œufs de truite

ET

Pithiviers de canard, foie gras, champignons, jus truffé



DESSERTS

« Tarte soufflée chocolat » et « Rose façon Ispahan »,
desserts à partager

* TTC / Tarif hors boisson

Réservation en ligne sur quai108.fr obligatoire,
avec prépaiement requis auprès de notre équipe qui vous contactera.

Offre valable exclusivement le samedi 14 février, à partir de 18h.