

# 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](http://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](http://quai108.fr) obligatoire,  
avec prépaiement requis auprès de notre équipe qui vous contactera.

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