

VALENTINE'S DAY DINNER PAIRED WITH NATURAL WINES



SUNDAY 14TH FEBRUARY 2021

\$ 210++ per person
6 Courses / 6 Pairing Wines

OYSTER PEARL / NASTURTIUM KIMCHI
ALMOND TOFU / STRAWBERRY / FOIE GRAS
ORANGE BRINED KOHLRABI / SCALLOP GARUM
Olivier Horiot 2010 Champagne 'Sève' Rosé de Saignée - CHAMPAGNE - Pinot Noir

ASPARAGUS / HAZELNUT / TRUFFLE / COCOA NIB VINAIGRETTE
Michel Gahier 2015 Arbois 'Les Crêts' - JURA - Chardonnay

KING CRAB CONFIT IN COCOA BUTTER / CRAB MISO / JERUSALEM ARTICHOKE
Klinec 2016 Medana 1. Classe 'Jakot' - GORIŠKA BRDA - Tokaj Friulano

ROAST MONKFISH / CAULIFLOWER / BURNT COCOA POWDER
Pierre Frick 2013 Alsace Grand Cru 'Vorbourg' - ALSACE - Pinot Gris

VENISON RACK / QUINCE / COCOA & KOJI MOLE
Les Sabots d'Hélène 2015 Vin de Table (avec 4 chaises...) 'DEMI-TOUR !' - LANGUEDOC - Carignan

CHOCOLATE - THE FLAVORS OF TANZANIA
Rousset Peyraguey 2005 Sauternes 'Réserve' - BORDELAIS - Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

RAISIN & PEDRO XINENEZ BON BON

V-DINING BY V-ZUG
6 SCOTTS ROAD, #03-13, SCOTTS SQUARE, S228209

RSVP : ENQUIRIES@V-DINING.COM
+65 8690 2899

