

MENU SAINT-VALENTIN VALENTINE'S DAY MENU



PREMIER SERVICE

Potage de racine de persil et céleri-rave / Parsley Root and Celeriac Soup

DEUXIÈME SERVICE

Salade de betteraves / Beet Salad

Laitue frisée, betteraves, noix de pin, vinaigrette aux agrumes / Frisée lettuce, beets, pine nuts, citrus vinaigrette

TROISIÈME SERVICE

Raviolis de homard / Lobster Raviolis

Servis avec une sauce crémeuse à l'estragon / Served with a creamy tarragon sauce

QUATRIÈME SERVICE

Poitrine de canard / Duck Breast

Servie avec fondant de pommes de terre, légumes de saison et sauce gastrique à la cerise noire / Served with potato fondant, seasonal vegetables and a black cherry gastrique sauce

OU / OR

Omble chevalier / Arctic Char

Servi avec risotto à la courge musquée et aux fines herbes, légumes de saison et laque de verjus / Served with butternut squash and herb risotto, seasonal vegetables and verjus glaze

CINQUIÈME SERVICE

Mousse au chocolat, huile d'olive à l'orange / Chocolate Mousse, Orange Olive Oil

OU / OR

Bagatelle aux fraises / Strawberry Trifle

\$70 par personne, plus taxes et service

