

SAINT-VALENTIN VALENTINE'S DAY



TABLE D'HÔTE

CHOIX D'ENTRÉES

Salade Hivernale / Winter Salad

Endives, radicchio, cresson, amandes rôties, vinaigrette au miel, suprême d'agrumes /
Endives, radicchio, watercress, toasted almonds, honey vinaigrette, citrus supreme

Ceviche au Thon et aux Crevettes / Tuna & Shrimp Ceviche

Fenouil, radis, oignons verts, jus d'orange et lime, basilique / Fennel, radish, green onions,
orange and lime juice, basil

Tartare de Cerf / Venison Tartare

Mayo aux huitres, raifort frais, verjus et craquelins maisons au romarin / Oyster mayo,
fresh horseradish, verjus and house rosemary crackers

CHOIX DE PLAT

Filet Mignon 6 oz. / 6 oz. Filet Mignon

Pomme de terre Fingerling, rapini, sauce vin rouge et beurre de cresson / Fingerling
potatoes, rapini, red wine sauce and watercress butter

Merlu Rôti / Roasted Hake

Purée de céleri-rave, chou, sauce aux capres et beurre brun / Celeriac purée, cabbage, caper
and brown butter sauce

Rouleau de Chou Végétarien / Vegetarien Cabbage Rolls

Farcit avec confit de champignons et sauce goulash / Stuffed with mushroom confit and
goulash sauce

FROMAGES / CHEESES +10\$

DESSERT

Pavlova à Partager / Pavlova to Share

50\$ par personne / \$50 per person

Taxes et service non inclus / Tax & service not included

