

Menu Saint-Valentin Valentine's Day Menu

Mise en bouche ~ Prélude

Surprise du chef - Chef's surprise

Entrées ~ Appetizers

Carpaccio de pieuvre glacé au soja et miel, gelée de gingembre,
huile infusée aux herbes, feuille de riz soufflée

Octopus carpaccio glazed with soy and honey, ginger jelly,
herb infused oil, rice paper puff

Parmentier de canard confit, oignons caramélisés,
purée de patate douce, sauce romarin et ail noir

Duck confit parmentier, caramelized onions,
sweet potato purée, rosemary and black garlic sauce

Granité ~ Granita

Melon d'eau et gingembre – Watermelon and ginger

Plats Principaux ~ Main Fare

Filet de sole cuit à basse température, fenouil braisé au Ricard, émulsion de roquette et citron
Sole filet cooked at low temperature, braised fennel with Ricard, arugula and lemon emulsion

Filet de cerf Wellington, purée de betteraves rouges, champignons, sauce aux noisettes
Venison filet Wellington, red beetroot puree, mushrooms, hazelnut sauce

Fromage ~ Cheese

Cheval noir de l'Isle-aux-Grues

Oignons caramélisés, pain doré brioché, réduction de vinaigre de framboise
Caramelized onions, brioche French toast, raspberry vinegar reduction

Desserts ~ Sweet endings

Dacquoise au chocolat, ganache noir montée, gelée de litchi, crèmeux framboise
Chocolate dacquoise, dark whipped ganache, lychee jelly, raspberry cream

98\$ par pers.

Disponible du vendredi 7 au dimanche 16 février 2025

\$98 per person

Available from Friday Feb. 7th to Sunday Feb. 16th 2025