

# Menu Saint-Valentin

13 au 16 février 2025

Forfait

## Valentine's Day Menu

February 13 to 16, 2025

Package

## TABLE D'HÔTE

### 4 SERVICES / COURSE

Potage / Soup | Entrée / Appetizer

Plat principal / Main course | Dessert et café


ou infusion / Dessert and coffee or tea

## ENTRÉES / APPETIZERS


Potage

Soup


–

 Crudo de thon, orange sanguine, pistaches, crème fraîche, estragon 7

Crudo of tuna, blood orange, pistachios, crème fraîche, tarragon

 Crostini de pain de seigle et brie, pêches, érable, cassis, oseille sanguine, mélisse


Rye bread crostini with brie, peaches, maple, blackcurrant, blood sorrel, and lemon balm


 Tataki de boeuf, sauce au cajou, caramel de soya, pomme grenade 4

Beef tataki, cashew sauce, soy caramel, pomegranate


Terrine de foie gras, caramel de betteraves rouges, biscotti aux canneberges et pistaches, chocolat noir

Foie gras terrine, red beet caramel, cranberry and pistachio biscotti, dark chocolate

 Demandez la version sans gluten / Ask for the gluten-free version

 Végétarien / Vegetarian


## PLATS / MAIN COURSES

 Filet de boeuf, panais, noisettes, laque aux canneberges, balsamique noir 16


Beef fillet, parsnips, hazelnuts, cranberry glaze, black balsamic

Cuisse de canard, purée de chou-fleur et chocolat blanc, chutney à l'amélanche

Duck leg, cauliflower and white chocolate purée, Saskatoon berry chutney.

 Saumon poché, sauce au babeurre et persil, salade de fenouil et mandarine, poireaux

Poached salmon, buttermilk and parsley sauce, fennel and tangerine salad, leeks

 Risotto aux carottes, ricotta, crumble de pain grillé, miel à la truffe blanche

Risotto with carrots, ricotta, toast crumble, white truffle honey

Poulet manchon, arancini à la truffe et pleurotes, champignons sauvages, glace de viande

Chicken sleeve, truffle and mushroom arancini, wild mushrooms, beef stock

## DESSERT

Dôme choco-noisette croquant

Crunchy chocolate-hazelnut dome

 Crème brûlée à la cardamome

Cardamom Crème Brûlée

Café ou infusion

Coffee or tea

Taxes non incluses. Taxes are not included.

Préparé par / prepared by Antoine Chagnon, sous-chef