

# Menu Saint-Valentin

9 au 18 février 2024

## Valentine's Day Menu

February 9th to 18 2024

## TABLE D'HÔTE

### 4 SERVICES / COURSE

Potage / Soup | Entrée / Appetizer

Plat principal / Main course | Dessert et café

ou infusion / Dessert and coffee or tea

Coût de votre plat + 27 / Cost of your dish + 27

## ENTRÉES / APPETIZERS

Potage 8

Soup

–

- Gravlax de saumon, betteraves, figes, crème à la verveine, cerise de terre, camélines torrifiées 17  
Salmon gravlax, beets, figs, verbena cream, roasted camelina, ground cherries  
+ 4 en table d'hôte / + 4 for table d'hôte
- Salade de micro-pousse et fenouil, pêche fumée, pacanes caramélisées, Halloumi 13  
Microgreen and fennel salad, smoked peach, caramelized pecans, Halloumi

Tataki de boeuf en croûte de noix et érable, champignons sauvages, jus de viande 19

Walnut and maple crusted beef Tataki, wild mushrooms, meat juice

+ 7 en table d'hôte / + 7 for table d'hôte

Escargots, pâte feuilletée, tomates fumées, crème d'oignons caramélisés 13

Escargots, puff pastry, smoked tomatoes, caramelized onion cream

- Ask for the gluten-free version

Taxes are not included.

## PLATS / MAIN COURSES

- Saumon poché, quinoa, sabayon de betterave, pomme Granny Smith, pickles de carotte 32  
Poached salmon, beet sabayon, Granny Smith apple, carrot pickle

Filet de boeuf, fromage de chèvre torché, figes, demi-glace à la camerise 54

Beef fillet, torched goat cheese, figs, haskap berry demi-glace

- Risotto à la truffe noire, parmesan, champignons sauvages 33

Black truffle risotto, parmesan, wild mushrooms

Filet de veau, pâte feuilletée, champignons, épinards, proscuitto, sauce au vin rouge 49

Veal fillet, puff pastry, mushrooms, spinach, red wine sauce

- Cuisse de canard confite, betteraves, carottes, pêche grillée, bouillon de canard 34

Confit duck leg, beet, carrots, grilled peach, duck broth

## DESSERT

- Panna cotta buttermilk, framboise, macaron, matcha 13  
Buttermilk panna cotta with raspberry, macaron, and matcha
- Pyramide au chocolat noir, caramel blanc salé, crumble d'avoine 13  
Dark chocolate pyramid with salted caramel, oat crumble

Café ou infusion 3

Coffee or tea

Préparée par / prepared by Antoine Chagnon, sous-chef