

# Menu

## CUPIDON POUR DEUX



Bisque de crustacés parfumée à l'huile de truite, pesto et crème fraîche  
**ou**

Coupe de foie gras, pain croustillé au chutney de figues

**Accord vin:** Barrel Selection 008, Chenin Blanc, Afrique du Sud



Ravioli maison à la burrata, fond de volaille monté au beurre blanc,  
brunoise de tomate fraîche au basilic et noix de pin

**Accord vin:** La dernière goutte, Chardonnay, France



Sorbet au citron

**Servi avec:** Limoncello (Italie)



Châteaubriand de filet de bœuf, sauce bordelaise,  
pommes de terre et légumes de saison

**Accord vin:** Château Bernateau rouge, St-Emilion (France)



Délices chocolatés

**Accord vin:** Gagliano Portofino (Italie)

Café ou thé

**99.00 \$ PAR PERSONNE**  
**AVEC VINS D'ACCOMPAGNEMENT + 65.00 \$ PAR PERSONNE**



# Menu

## SAINT-VALENTIN

### *Entrées*

Bisque de crustacés parfumée à l'huile de truite, pesto et crème fraîche

Floralies de fine laitue, vinaigrette aux fraises et basilic \$7,00

Coupe de mousse de foie gras, pain croûté et chutney de figues \$9,00

Profiterole aux escargots à l'ail rôti, sauce marchand de vin \$12,00



Betteraves rouges et jaunes rôties \$12,00  
roquette, céleri-rave, copeaux de fromage de chèvre, vinaigrette aux agrumes

Calmars farcis au risotto, crevettes et chorizo à la vénitienne \$23,00

Burrata aux deux tomates \$25,50  
chakchouka aux tomates rôties, tomates heirloom basilic frais, réduction de balsamique

Pieuvre grillée à la catalane, sauce romesco, olives, oignons perlés \$29,50

### *Plats principaux*

Panzerotti farci aux porcini, \$43,00  
effiloché de canard confit et son jus de cuisson, russule jaune et pleurotes

Éventail de magret de canard au Grand Marnier \$47,00  
petits fruits de saison, panade de panais et légumes de saison

Filet de morue noire au yuzu, purée de panais, sauté de topinambour \$49,00

Joue de bœuf braisée, purée à la courge musquée, légumes de saison \$52,00

Noix de Saint-Jacques et crevettes géantes, 55,00  
sauce aux palourdes et estragon, purée de courge musquée et cœurs d'artichaut rôtis

Contrefilet de bœuf Black Angus AAA (12 oz), \$62,00  
sauce aux trois poivres et armagnac, pommes de terre et légumes de saison

### *Dessert*

Délices chocolatés pour 2 \$18,00

*Café ou thé*

