



MENU

SAINT-VALENTIN

115

LA COUPE DES AMOUREUX

AMUSE-BOUCHE

Gougère au saumon fumé délicatement relevée au raifort, accompagnée d'une verrine de velouté de carotte au gingembre

Smoked salmon gougère delicately enhanced with horseradish, served with a carrot and ginger velouté in a verrine

ENTRÉE

Tartare de pétoncle, lait de coco, grenade et baies roses, sorbet lime

Scallop tartare with coconut milk, pomegranate and pink peppercorns, lime sorbet

...

Courge rôtie, burrata crémeuse et crumble au thym frais
Roasted squash with creamy burrata and fresh thyme crumble

...

À partager/ To share

Duo de terrine de foie gras, chutney exotique, brioche dorée, et saumon gravlax aux agrumes

Duo of foie gras terrine with exotic chutney and golden brioche, paired with citrus-cured salmon

PLAT PRINCIPAL - MAIN COURSE

Joue de bœuf confite, gnocchis et champignons du Québec

Braised beef cheek with gnocchi and Québec mushroom

..

Omble chevalier, beurre blanc et risotto safrané
Arctic char with beurre blanc and saffron risotto

...

À partager / to share

Gambas géantes, Polenta grillée, mini poivrons et sauce bisque

Jumbo prawns with grilled polenta, mini sweet peppers and bisque sauce

DESSERT DES AMOUREUX

Pavlova aux fruits rouges

Red berry pavlova

