

Menu Saint-Valentin

11 au 15 février

Huîtres	P / M
Demi-douzaine ou douzaine	
Caviar bump	15
Caviar Oscietra	
Caviar d'esturgeon 28g/50g	90 / 150
Blinis maison, crème sûre, ciboulette	

Entrées

Crudo de pétoncles	25
Agrumes frais, huile vanillée, léger frisson de piment et fleur de sel	
Raviole de pâte fraîche au bœuf	19
Bœuf effiloché, jus délicat et nuage léger de Riopelle de l'Isle	

Plats

Risotto aux fruits de mer	45
Risotto crémeux de courge safrané, chair de homard et crabe, crevettes nordiques, crevettes géantes ricotta, feuilles de Bruxelles et jus corsé homardine	
Filet mignon de bœuf AAA	65
Écrasé de grelots aux échalotes, palette de légumes du marché, jus réduit au thym et au citron	

Dessert

Dessert aux fraises d'Elena	12
Entremet fraise et lime, biscuit amande-lime, insert de fraises, mousse fraises, chantilly	