

# MENU SAINT-VALENTIN



## PÉTONCLE

Pétoncle fumé à l'huile de chorizo de la ferme  
moreau, crème de chou-fleur au gingembre  
sauvage, pomme au caramel de verjus, choux fleur  
mariné 32

Sancerre Domaine Raffaitin (sauvignon blanc) 3oz 17

## CANARD

Poitrine de canard entière, sauce chocolat,  
raddicco braisé au zéphir, pressé de pomme de  
terre 46

Château Saint-Valentin, Saint Emilien Grand cru  
(Merlot, cabernet) 3oz 17

## FLETAN 46

flétan de la Gaspésie confit huile de caméline, farce  
fine aux herbes, déclinaison de carotte et beurre  
blanc à l'or rouge

## DESSERT 15

Bleuet sauvage, fève tonka, meringue et pacane  
caramélisé

Lombardi cuvée exclusive Château Montebello 3oz 23



# VALENTINES DAY MENU



## SCALLOP

Smoked scallop with chorizo oil from the Moreau farm, cauliflower cream with wild ginger, apple with verjuice caramel, pickled cauliflower 32

Sancerre Domaine Raffaitin (sauvignon blanc) 3oz 17

## DUCK

Whole duck breast, chocolate sauce, braised raddicco with zépher, potato pressé 46

Château Saint-Valentin, Saint Emilien Grand cru (Merlot, cabernet) 3oz 17

**HALIBUT** 46

Gaspé halibut confit in camelina oil, fine herb stuffing, carrot declension and beurre blanc with red gold

**DESSERT** 15

Wild blueberry, tonka bean, meringue and caramelized pecan

Lombardi cuvée exclusive Château Montebello 3oz 23

