

MENU SAINT-VALENTIN



PÉTONCLE 32

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

Sancerre Domaine Raffaitin (sauvignon blanc) 3oz 17

CANARD 46

Poitrine de canard entière, sauce chocolat, radicchio braisé au zéphyr, pressé de pomme de terre

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

FLETAN 46

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

DESSERT 15

Bleuet sauvage, fève tonka, meringue et pacane caramélisée

Lombardi cuvée exclusive Château Montebello 3oz 23



VALENTINES DAY MENU



SCALLOP

32

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

Sancerre Domaine Raffaitin (sauvignon blanc) 3oz

17

DUCK

46

Whole duck breast, chocolate sauce, braised radicchio with zépher, potato pressé

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

