



MENU DE LA SAINT-VALENTIN
VALENTINE'S DAY MENU

MENU 3 SERVICES 69 \$
MENU 3 SERVICES ACCORD METS ET VINS 99 \$

3 COURSES MENU \$69
3 COURSES MENU WITH WINE PAIRING \$99

Amuse-bouche.

Appetizer.

Assiette de foie gras de canard aux saveurs boréales, chutney de bleuets et brioche maison.

Duck foie gras with boreal flavours, blueberry chutney and homemade brioche.

Quasi de veau cuit à basse température, crémeux de carottes, poivre des dunes et jus de veau.

Slow-cooked veal quasi, creamy carrots, dune pepper and veal jus.

Entremet aux fruits rouges.

Berry entremet.

Mignardise.

Sweet treat.

Taxes et service non inclus. / Tax and service charge not included.