



MENU

St-Valentin

Laissez-vous envoûter par l'esprit de la Saint-Valentin et succombez à des saveurs passionnées, créées spécialement pour cette occasion.

Notre brigade a soigneusement élaboré les plats suivants, en sélectionnant les ingrédients les plus fins pour célébrer l'amour et le plaisir de la table.

En plus de notre menu régulier, laissez-vous tenter par cette sélection unique. Bon appétit et joyeuse Saint-Valentin !



Entrée

Passion canard | 23.

tataki de canard, foie gras, jeunes pousses, fruits rouges, radis melon et mayonnaise aux agrumes
(Suppl. de 6. en forfait)



Sicilia, Pinot Noir, 2021 | 13. (150 ml)
Kris (Italie)

Principal

Tendre filet de porc | 40.

filet de porc étagé, canard confit et shiitake,
jus de veau réduit au miel de sarrasin et gingembre



Cabernet & Shiraz, East-West Discovery Series, 2022 | 16. (150 ml)
Inniskillin (Canada)

Dessert

Sublime chocolaté noir | 16.

création au chocolat noir de notre cheffe pâtissière



Vin d'Hiver, Vin de glace aromatisé de chocolat | 7. (60 ml)
François Roberge & Artisans – Canada – St-Paul-d'Abbotsford (Québec)

Table d'hôte 4 services

Ajoutez 35. au prix du plat principal
(entrée, potage, plat principal et dessert)

Table d'hôte 3 services

Ajoutez 25. au prix du plat principal
(potage, plat principal et dessert)

**TERROIR
ET SAVEURS
DU QUÉBEC**

Certifié Terroir et
Saveurs du Québec



Membre des Aliments
du Québec au Menu



Informez-nous de vos
restrictions alimentaires



Demandez notre menu
pour vos tout petits





COCKTAILS *St-Valentin*

Coeur de Cannelle

Fireball, soda au gingembre,
jus de lime et bitter à l'orange

14.

Cosmopolitan à la Framboise

Vodka, liqueur de framboise,
jus de canneberges rouge et jus de lime

16.

Old Fashion Cupidon Classique

Woodford infusé aux épices,
sirop simple et bitter à l'orange

15.