

SAINT-VALENTIN 2017

SAINT-VALENTINE'S 2017



Mise en bouche de bienvenue à partager

Welcoming mise en bouche for two



Gravlax de saumon au Gin Ungava et betteraves, accompagné de blinis, caviar et tzatziki

Ungava Gin Salmon gravlax, beets, blinis, caviar and tzatziki



Le pétoncle géant juste saisi, endive caramélisée, tombée de bette à carde, beurre rouge nantais

Perfectly seared giant scallop, caramelised endive, swiss chard, 'beurre rouge nantais'



Filet de bœuf Sterling façon Rossini, gratin de légumes racines, cipollini

Sterling beef tenderloin à la Rossini, root vegetable gratin, cipollini



Le fromage *14 arpents*, pain perdu aux épices douces, chutney de poires

14 Arpents cheese, spiced french toast, pear chutney



Coque chocolatée comme un écrin,

mousse crémeuse au chocolat noir Haïti et piment d'Espelette,

petits fruits, glace lavande

Chocolate sphere, creamy Haïti dark chocolate and
Espelette pepper mousse, berries, lavender ice cream

70\$ par personne / per person

Menu pour deux personnes minimum. Disponible du 10 au 18 février inclusivement.
Menu for two people minimum. Available from February 10 to 18 inclusively.

