

SAINT-VALENTIN | 150

FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON

Figue Rôtie, Brioche Maison, Gastrique aux Fruits Rouge

*Duck Foie Gras, Roasted Figs, Homemade Brioche, Red Berries Gastrique*



PÉTONCLES POÊLÉS

Choux Rouge, Endives, Vinaigrette aux Truffes

*Pan Seared Scallops, Red Cabbage, Endives, Truffle Vinaigrette*



BŒUF WAGYU

Pleurotes de Montréal, Jus de Viande

*Wagyu Beef, Montreal Oyster Mushrooms, Jus de Viande*

Ou - Or

FLÉTAN

Coulis de Homard, Légumes du Québec

*Halibut, Lobster Coulis, Quebec Vegetables*



FLEUR DE BLEUETS

Biscuit au Grué de Cacao, Crèmeux Chocolat au Lait, Mousse et Confit de Bleuets

*Cocoa Nibs Biscuit, Creamy Milk Chocolate, Blueberry Mousse and Confit*

Chef Exécutif des Cuisines, Jérôme Crépin

Chef Pâtissier, Alexis Sabine