



## MENU SAINT-VALENTIN 160\$/p

### AMUSE-BOUCHE

#### TATAKI DE CERF ROUGE DE MONTÉRÉGIE

Purée de Champignons, Condiment à la Truffe  
*Mushroom Puree, Truffle Condiment*

### ENTRÉES

#### FOIE GRAS DE CANARD

Cidre de Glace Domaine Pinacle, Brioche Maison, Chutney de Figues  
*Ice Cider Domaine Pinacle, Brioche Maison, Fig Chutney*

*OU*

#### CEVICHE DE BAR ET HUITRES MALLET ST-SIMON

Pommes Granny Smith, Wakame et Sauce Diable  
*Granny Smith Apples, Wakame and Sauce Diable*

### PLATS

#### MAGRET DE CANARD DES FERMES HUDSON VALLEY

Chanterelles Poêlées, Pomme Duchesse, Gel d'Argousier et Jus de Canard Réduit  
*Pan-fried Chanterelles, Duchess Apple, Sea Buckthorn Gel and Reduced Duck Juice*

*OU*

#### THON ROUGE JUSTE SAISI

Glacé au Jus d'Érable et Soya, Poireaux Fondants, Condiment Avocat, Oignons Rouges et Pickles  
*Maple Juice and Soy Glaze, Leek Melts, Avocado Condiment, Red Onions and Pickles*

### DESSERTS

#### ROSE BLANCHE VANILLE CAMEL

Biscuit Noisette Croustillant, Chocolat au Lait, Mousse Vanille  
*Crunchy Hazelnut Biscuit, Milk Chocolate, Vanilla Mousse*

*OU*

#### COFFRET À BIJOUX

Biscuit Crumble, Compotée de Fruits Rouges, Mousse de Chocolat Blanc  
*Cookie Crumble, Red Fruit Compote, White Chocolate Mousse*

Un Verre de Bulles Rosées et Macaron Chocolat vous sera offert pour fêter la Saint-Valentin.

*A Glass of Rosé Bubbles and a Chocolate Macaron will be offered to you to celebrate Valentine's Day.*

