

MENU  
*Saint-Valentin*



Menu offert pour les réservations  
de 17h30 / 18h00 / 18h30 le 13 et 14 février 



Premier émoi...

Ceviche de crevettes au yuzu et au citron vert, croustillant de brick, vichyssoise de pois sucrés à la verveine, écume de bisque de homard à l'orange, salade d'herbes et coriandre

Contact brûlant...

Tartare de saumon en tempura, nori, tataki d'escolar brûlé à la torche, laqué au tamari d'avoine, mayonnaise au miel de Saint-Agathe, raifort et piment gorria

Union charnelle...

Magret de canard rôti, pressé de céleri, purée de céleri-rave à la poire, poire pochée au vin blanc, pickles de raisin frais, jus de canard au poivre de Sichuan

Foie gras poêlé +15 | Truffe +15

Dernier baiser...

Tarte à la graine de citrouille biologique et praliné, crème diplomate, gel à la rose sauvage, framboises fraîches

95

Accord mets & vins découverte 75 | Accord mets & vins prestige 95



MENU  
*Saint-Valentin*

Menu offert pour les réservations  
de 17h30 / 18h00 / 18h30 le 13 et 14 février



Option végétarienne

Premier émoi...

Polpette de légumineuses, vichyssoise de pois sucrés à la verveine, salade de petits pois au citron vert, crème aigre, fines herbes et coriandre

Contact brûlant...

Tofu de soja mariné et frit en tempura, nori, laqué au tamari d'avoine, mayonnaise au miel de Saint-Agathe, raifort et piment gorria

Union charnelle...

Crinière de lion poêlée, pressé de céleri, purée de céleri-rave à la poire, poire pochée au vin blanc, pickles de raisin frais, jus de céleri au poivre de Sichuan

Dernier baiser...

Tarte à la graine de citrouille biologique et praliné, crème diplomate, gel à la rose sauvage, framboises fraîches

95

Accord mets & vins découverte 75 | Accord mets & vins prestige 95



MENU  
*Saint-Valentin*

Menu offert pour les réservations  
de 20h00 / 20h30 / 21h00 le 13 et 14 février 



Premier émoi...

Ceviche de crevettes au yuzu et au citron vert, croustillant de brick, vichyssoise de pois sucrés à la verveine, écume de bisque de homard à l'orange, salade d'herbes et coriandre

Contact brûlant...

Tartare de saumon en tempura, nori, tataki d'escolar brûlé à la torche, laqué au tamari d'avoine, mayonnaise au miel de Saint-Agathe, raifort et piment gorria

Plaisir des amants...

Œuf parfait, topinambours rôtis, purée et chips de topinambour, croûton de pain brioché, copeaux de tomme du Peuple

Union charnelle...

Magret de canard rôti, pressé de céleri, purée de céleri-rave à la poire, poire pochée au vin blanc, pickles de raisin frais, jus de canard au poivre de Sichuan

Foie gras poêlé +15 | Truffe +15

Douceur partagée...

Feuilleté à l'abricot et au thym, oignons grelots marinés, fondue de fromage Le Petit Normand

Dernier baiser...

Tarte à la graine de citrouille biologique et praliné, crème diplomate, gel à la rose sauvage, framboises fraîches

125

Accord mets & vins découverte 75 | Accord mets & vins prestige 95



MENU  
*Saint-Valentin*

Menu offert pour les réservations  
de 20h00 / 20h30 / 21h00 le 13 et 14 février 



Option végétarienne



Premier émoi...

Polpette de légumineuses, vichyssoise de pois sucrés à la verveine, salade de petits pois au citron vert, crème aigre, fines herbes et coriandre

Contact brûlant...

Tofu de soja mariné et frit en tempura, nori, laqué au tamari d'avoine, mayonnaise au miel de Saint-Agathe, raifort et piment gorria

Plaisir des amants...

Œuf parfait, topinambours rôtis, purée et chips de topinambour, croûton de pain brioché, copeaux de tomme du Peuple

Union charnelle...

Crinière de lion poêlée, pressé de céleri, purée de céleri-rave à la poire, poire pochée au vin blanc, pickles de raisin frais, jus de céleri au poivre de Sichuan

Douceur partagée...

Feuilleté à l'abricot et au thym, oignons grelots marinés, fondue de fromage Le Petit Normand

Dernier baiser...

Tarte à la graine de citrouille biologique et praliné, crème diplomate, gel à la rose sauvage, framboises fraîches

125

Accord mets & vins découverte 75 | Accord mets & vins prestige 95

