



MENU DÉGUSTATION
Saint-Valentin

DU 11 AU 14 FÉVRIER 2026



Mise en bouche

Parfait de foie gras, blini, camerises et croustillant d'érable

Entrées

Crudo, sauce ponzu, croquant chili et sésames

Betteraves jaunes, baies d'argousier et fromage stracciatella

Repas

Magret de canard pôelé, sauce aux cassis

Polenta crémeuse au beurre noisette

Ballotin de saumon et pétoncles, beurre blanc au miso

Carottes rôties, citron et pistaches

Dessert

Tartelette choco framboises,
meringue et noix de coco

75\$/pers.

+ taxes et service

