



St-Valentin

Menu 60\$

14 Samedi et 15 dimanche février 2026
14 Saturday & 15 dimanche February 2026

AMUSES BOUCHE

Tartare de betterave & Saumons fumé
Beet tartare and Smoked salmon

ENTRÉES

Escalope de foie gras poêlée, petite brioche,
chutney de fruits
Pan-fried foie gras escalope, small brioche,
fruit chutney

Or

Tartare de thon, saumon et avocat
Tuna, salmon and avocado tartare

LES PLATS

Risotto de homard au crustacés,
sauce Homardine
Lobster risotto with shellfish,
Homardine sauce

Or

Magret de canard rôti, sauce aigre-douce,
canneberge, pressé de pommes de terre,
légumes glacés

Roasted duck breast, sweet and sour sauce,
cranberry, pressed potatoes,
glazed vegetables

LE DESSERT

Mousse au chocolat
Chocolate mousse