

SAINT-VALENTIN

Menu

**13 et 14
février 2026**



Fait avec amour

Assiette à partager :

Mozzarella Caprese, Calamars frits et pieuvre grillée
Focaccia maison, piments forts et olives

Les Pâtes

Au choix :

Perlines farcies à la ricotta et truffe noire,
sauce aux champignons sauvages OU
Gnocchis à la ricotta, sauce Pomodoro OU
Raviolis farcis au homard, sauce bisque de homard

Plat Principal

Au choix :

Filet Mignon 6oz, sauce au Porto OU
Osso Buco à la milanaise OU
4 crevettes géantes grillées OU Poisson du jour



Irrésistiblement Délicieux

Assiette à partager :

Soufflé au chocolat maison
Semifreddo au miel du Chef Bruno
Tiramisu maison à la pistache

Prix: \$95 par personne

+ taxes + service

ACCORDS DE VIN DISPONIBLES

3 VERRES DE VIN, 4 OZ

+\$40 PAR PERSONNE