

SAIN T - 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