MENU
St-Valentin

Les 12, 13, 14 et 15 février 2026
(Réservation requise)

Laissez-vous charmer par l'esprit de la Saint-Valentin à travers des saveurs passionnées créées spécialement pour l'occasion.

En plus de notre menu régulier, laissez-vous tenter par cette sélection unique.
Bon appétit et joyeuse Saint-Valentin !

Entrée

Canard raffiné | 23.
Canard fumé à froid, salade de légumes croquants,
suprêmes d'orange, vinaigrette au sésame à l'asiatique

Okanagan Valley, Cabernet & Shiraz, East-West Discovery Series, 2022 | **16.** (150 ml)
Inniskillin (Canada)

Principal

Bœuf braisé gourmand | 48.
Bœuf braisé, poêlée de champignons à l'ail noir bio, bacon de canard,
graines de citrouille torréfiées, polenta crémeuse au cheddar fort,
carottes glacées à l'érable, sauce demi-glace

Bordeaux, Petite Marie, Cabernet-Franc, 2022 | **17.** (150 ml)
Château Sainte-Marie - Bordelais (France)

Dessert

Rubis chocolaté | 17.
Mousse au fromage, insert aux fruits rouges sur un sablé breton chocolaté,
le tout recouvert d'un glaçage aux fruits rouges

Muscat de Samos | **16.** (60 ml)
Samos (Grèce)

Table d'hôte 4 services

Ajoutez **35.** au prix du plat principal
(entrée, potage, plat principal et dessert)

Table d'hôte 3 services

Ajoutez **25.** au prix du plat principal
(potage, plat principal et dessert)

TERROIR ET SAVEURS DU QUÉBEC
Certifié Terroir et Saveurs du Québec

Membre des Aliments du Québec au Menu

Informez-nous de vos restrictions alimentaires

Demandez notre menu pour vos tout petits

COCKTAILS
St-Valentin

Margarita Bisou-Bulles

Tequila, Cointreau,
jus de lime et mousseux

16.

Passion Whisky

Whisky Sour, sirop de gingembre
et jus de canneberge

15.

Martini Chocolat Minuit

Vodka, Baileys
et sirop de chocolat

16.