



# Menu St-Valentin

Mise en bouche de bienvenue à partager  
*Welcoming "mise en bouche" for two*



**Velouté de courge musquée rôtie, toast aux graines de citrouilles, copeaux de Louis d'Or, jeunes pousses**  
*Roasted butternut squash soup garnished with pumpkin seed toast, Louis d'Or shavings and sprouts*



**Pieuvre grillée, caviar d'aubergines, chimichurri**  
*Grilled octopus, eggplant caviar, chimichurri*  
où/or  
**Cannelloni aux champignons sauvages et cultivés, ricotta maison, truffe**  
*Wild mushroom cannelloni, homemade ricotta and truffle*



**Granité à la fraise et vin rouge épicé**  
*Strawberry and spiced red wine granité*



**Pavé de bar de la Côte Est, chaudrée de moules et palourdes Mactre d'Amérique, grelots bleues**  
*East Coast seabass, mussels and Surfclam oyster chowder, blue new potatoes*  
où/or  
**Filet de bœuf cuit à basse température, pétoncle saisi, gratin de légumes racines, sauce poivrade**  
*Slow cooked beef filet, seared scallop, and root vegetable "au gratin", pepper sauce*



**Gourmandises pour deux**  
*Sweets for two*

**75\$**  
(taxes et services en sus.)