

Menu Saint-Valentin St. Valentine's Day Menu

Mise en bouche ~ Prélude

Foie gras torchon, ananas grillés, pain brioché

Foie gras torchon, grilled pineapple, brioche bread

Entrées ~ Appetizers

Tartare de pétoncles, menthe et basilic, croustilles de topinambour

Scallop tartare with mint and basil, Jerusalem artichoke crisps

Ravioli maison au boeuf braisé, porto et courges

Homemade ravioli with braised beef, port wine and squash

Granité ~ Granita

Mangue-Romarin

Mango-Rosemary

Plats Principaux ~ Main Fare

Filet de sole meunière aux amandes, caviar de lime

Fillet of sole meunière with almonds, lime caviar

Carré de veau de lait en croute de noisettes et son risotto aux morilles

Rack of milk-fed veal in a hazelnut crust with morel risotto

Fromage ~ Cheese

Fou du roi caramélisé, chutney au pommes, pain au levain

Caramelized 'Fou du Roi', apple chutney, sourdough bread

Desserts ~ Sweet endings

Duo parfait chocolaté du pâtissier

The pastry chef's perfect chocolate duo

110\$ par personne

Disponible du 12 au 14 février ainsi que du 19 au 21 février 2026

\$110 per person

Available from February 12-14 and from February 19-21, 2026