

MENU SAINT-VALENTIN ♥ 6 SERVICES

10 au 17 février 2018 / February 10 to 17, 2018



Bonbons d'omble arctique

Caramel de melon d'eau, fruits compressés au thé du Labrador, boutons de marguerites

Arctic char candies, watermelon caramel, fruits compressed with Labrador tea, daisy buttons

Pinot noir, Cava, Sumarocca, Espagne



Les trois sœurs

Bacon de sanglier, crème fraîche au piment Gorria, tomates confites

The three sisters, wild boar bacon, Gorria pepper crème fraîche, confit tomatoes

Sylvaner, Ya plus qu'à, Alsace, France (vin nature)



Foie gras et betteraves

Fumé et poêlé, Chèvre des neiges, Camerises, tuiles au sapin baumier

Foie gras and beetroots, smoked and seared, Chèvre des neiges goat cheese, haskap berries, balm fir tiles

Valceresole, Uva Rara, Francesca Castaldi, piémont, Italie



Osso buco de cerf

Orge perlé crémeux à la courge, gremolata à l'orange, champignons sauvages, glace de cerf

Venison osso buco, creamy pearl barley with butternut squash, orange gremolata, wild mushrooms, venison glaze

Château La Bonnelle, Saint-Émilion Grand Cru 2001

OU / OR

Magret de canard laqué à la Cerisaie

Pommes de terre sarladaises, têtes de violon poêlées, roquette et airelles acidulées au Xérès

Cherries glazed duck breast, Sarladaise potatoes, fiddleheads, arugula and huckleberries with Xérès vinegar

Huit-Clos, Clos de L'amandaie, Languedoc Roussillon, France



Fondue suisse au Migneron et à la truffe

Pain bannique, tagliatelles de courge, pacanes au sirop de bouleau

Migneron and truffle Swiss fondue, bannock bread, squash tagliatelle, birch syrup pecans

Banyuls blanc, Domaine Coume del mas, France



Tout en chocolat

Fraises, truffes, éclats de meringue et mousse

All in chocolate, strawberries, truffles, meringue and mousse

Rivesaltes, Mas Amiel, France

Café et infusion amérindienne

Coffee and aboriginal tea

Nespresso, extra 3\$

82\$

ou/or

142\$

avec accord mets et vins / paired with selected wines

OLIVIER BERNADET
Chef exécutif

JEAN-DENIS CÔTÉ
Sommelier, WSET