



WEEKEND DE LA

# ST-VALENTIN



## TERMES POUR VOS RÉSERVATIONS

### SOUPER DU VENDREDI 13 FÉVRIER

Le menu spécial 5 services (sur réservation, 48 h à l'avance) et la carte régulière seront disponibles.

### SOUPER DU SAMEDI 14 FÉVRIER

Seul le menu spécial 5 services sera disponible.

17h-17h15-17h30 : 1er service

19h30-19h45-20h : 2e service

### BRUNCHS DU SAMEDI 14 & DU DIMANCHE 15 FÉVRIER

Seul le menu spécial 3 services sera disponible.

11h : 1er service

13h : 2e service

### ALLERGIES/RESTRICTIONS ALIMENTAIRES

Merci de nous aviser au plus tard 24h avant votre réservation le cas échéant.

### ENVIE DE PETITS EXTRAS?

Il est évidemment possible d'ajouter à votre menu des petits extras tels des plateaux d'huîtres ou de fromages et charcuteries, un trou normand, ou un service de fromages avant le dessert.

**AU PLAISIR DE VOUS ACCUEILLIR & DE CÉLÉBRER AVEC VOUS !**

SOUPER EN 5 TEMPS À L'OCCASION DE LA

# ST-VALENTIN



## PREMIÈRE BOUCHÉE

### HUITRE XXL

RAISIN DE MER, ESPUMA À LA DULSE, BRUNOISE DE CONCOMBRE COMPRESSÉ, CAPUCINE

## ENTRÉE

### SOUFFLÉ DE FOIE GRAS

PROFITEROLE DE POMME DE TERRE, GANACHE DE FOIE GRAS, CAMERISE, POUDRE DE SAUGE, TUILE DE MERINGUE SALÉE AUX HERBES

## DE LA MER

### PÉTONCLES POËLÉS

ÉMULSION VANILLÉE, CHUTNEY ARGOUSIER-CHICOUTÉ-CAROTTE, SAUCE AU CIDRE, SARRASIN FRIT

## DE LA TERRE

### BALLOTINE DE PINTADE

SAUCE VIN ROUGE ET CHOCOLAT NOIR, POIVRE DES DUNES, LÉGUMES RACINES

## DESSERT

### AMOUR IMPROBABLE

GEL POIVRON-FRAMBOISE, MOUSSE CHOCOLAT BLANC ET VANILLE, TUILE DE FEUILLETINE, INSERT DE POIVRON, FRAMBOISE FARCI

75\$ PAR PERSONNE



## ACCORDS DISPONIBLES

VINS +70 (5)

BIÈRES +20 (5)

COCKTAILS +80 (5)

MOCKTAILS +70 (5)

BRUNCH EN 3 TEMPS À L'OCCASION DE LA

# ST-VALENTIN



## ENTRÉE AU CHOIX

6 HUÎTRES FRAÎCHES ET MIGNONNETTES DU MOMENT

4 HUÎTRES ROCKEFELLER, MORNAY, LOUIS D'OR, CHAPELURE

CROÛTONS DE TARTARE DE CERF, MARMELADE CHAMPIGNON-AIL NOIR,  
TOPINAMBOURS FRITS

CROÛTONS DE TARTARE DE TRUITE, YOGOURT AU MAÏS, FETA, TOMATES  
SÉCHÉES, AMANDES

## PLAT AU CHOIX

BAGEL AU GRAVLAX DE SAUMON, RICOTTA FOUETTÉE, VERDURE

PAIN DORÉ CROUSTADE AUX POMMES, GANACHE CHOCOLAT BLANC,  
ÉPICES D'AUTOMNE, CRUMBLE D'AVOINE

PAIN DORÉ SUCRÉ-SALÉ, SAUCE AU FOIE GRAS, OEUFS POCHÉ,  
CHUTNEY POMMES ET LARDONS

PAIN DORÉ CHOCO-BANANE FLAMBÉE, CRUMBLE AVOINE

OEufs EN PURGATOIRE, PUTTANESCA, FETA, FOCACCIA MAISON

CROISSANT DÉJEUNER, BACON DU FUMOIR GOSSELIN, FRITTATA,  
MAYO BÉARNAISE, ROQUETTE

## DESSERT

CHOU, GRIOTTES, PORTO ROSÉ, GANACHE AU CHOCOLAT GOLD

35\$ PAR PERSONNE

