



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

HUÎTRE 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 POÊLÉS

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 FARCIE

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, OEUF 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

