



# MENU ST VALENTIN

*Huitre, Mignonette à la pomme grenade*

\*\*\*

*Foie gras au torchon en robe de pistache  
et fruits rouges*

OU

*Carpaccio de homard, fleur de champignon,  
coulis de balsamique rouge et caviar*

\*\*\*

*Velouté de topinambour*

\*\*\*

*Pétoncles poêlés en croûte de noisette  
crèmeuse de maïs, salsa boréale*

OU

*Médailon de Wapiti betterave  
à la gastrique de cidre de glace,  
purée de céleri-rave*

OU

*À partager Tomahawk  
de bœuf highland découpe en salle  
60\$ de plus pour 2 personnes*

\*\*\*

*Délice de cupidon*

MENU 4 SERVICES DU 14 AU 17 FÉVRIER À 78\$



# MENU VALENTINE'S DAY

*Oyster, Pomegranate Mignonette*

\*\*\*

*Foie gras with pistachio robe  
and red fruits*

OR

*Lobster carpaccio, mushroom flower,  
red balsamic coulis and caviar*

\*\*\*

*Jerusalem artichoke soup*

\*\*\*

*Pan-fried scallops with hazelnut crust  
Creamy corn and boreal salsa*

OR

*Elk Medallion with beets served  
with ice cider sauce and celeriac puree*

OR

*Highland beef Tomahawk to share  
extra \$60 for 2 people*

\*\*\*

*Cupid's Delight*



4-COURSE MENU FROM FEBRUARY 14 TO 17 AT 78\$