



LA SAINT-VALENTIN À DEUX

DÉCLINAISON DE COUTEAUX DE MER EN TROIS FAÇONS

DECLINATION OF RAZOR CLAMS, THREE WAYS

*

LE FOIE GRAS

EN TERRINE, PARFUM DE VIN CHAUD, CANNEBERGES CONFITES
POÊLÉ, EN CROUTE DE BRIOCHE, CONFIT D'OIGNON VINAIGRÉ, PAIN
VAPEUR

TERRINE, MULLED WINE FLAVOURED, CANDIED CRANBERRIES
PAN-FRIED, BRIOCHE CRUST, PICKLED ONION CONFIT, STEAMED BREAD

*

GRANITÉ

GRANITA

*

ENTRE TERRE ET MER

HOMARD JUSTE SAISI, FLANC DE PORC CONFIT,
PETITS CHOUX FARCIS, BISQUE AU JUS DE VIANDE

SURF AND TURF

LOBSTER JUST SEIZED, PORK FLANK CONFIT, STUFFED CABBAGE,
MEAT BROTH BISQUE

*

SAINT-HONORÉ, CHOCOLAT-PASSION

CHOCOLATE-PASSION FRUIT SAINT-HONORÉ

\$ 180 POUR DEUX

5-COURSE MENU \$180 FOR TWO PEOPLE