



## Menu Saint-Valentin | Valentine's Menu

Proposé les 12, 13 et 14 février | Proposed on February 12th, 13th and 14th

**TARTARE DE VEAU DU QUÉBEC AUX HUÎTRES, ALGUES NORI,  
ÉMULSION À L'AIL NOIR DE L'ÎLE D'ORLÉANS, TUILE DE PAIN**  
QUEBEC VEAL TARTAR WITH OYSTERS, NORI SEAWEED,  
BLACK GARLIC EMULSION, BREAD TILE

\*

**MILLE-FEUILLE DE SARRASIN, SAUMON DE L'ATLANTIQUE,  
FAISSELLE DE CASSIS ET MÉLISSE, PURÉE DE CÉLERI-RAVE À L'OSEILLE**  
BUCKWHEAT MILLE-FEUILLE, ATLANTIC SALMON,  
BLACKCURRANT-LEMON BALM CHEESE, CELERIAC SORREL PURÉE

\*

**PORCELET DE LAIT DE LA FERME BEURIVAGE FARCI AUX FRUITS SÉCHÉS,  
GNOCCHI DE COURGE DE LA FERME DU CÔTEAU,  
FEUILLES DE CHOU DE BRUXELLES, JUS À LA RÉGLISSE**  
DRIED FRUIT STUFFED MILK-FED PIGLET, SQUASH GNOCCHI,  
BRUSSELS SPROUT LEAVES, LIQUORICE SAUCE

\*

**DÉLICE YOGOURT CANNEBERGE,  
ROSÉE HYDROMEL D'INTERMIEL, PÉTALE DE ROSE**  
CRANBERRY YOGURT DELIGHT,  
ROSÉE HYDROMEL, ROSE PETALS



160\$ POUR DEUX | FOR TWO