



Table D'hôte Saint-Valentin

Amuse-bouche

Meringue de betteraves farcie de crème fraîche, gravlax et caviar de saumon

Beetroot meringue with crème fraîche, salmon gravlax and caviar filling

Soupe du jour

Soup of the day



Salade méditerranéenne de quinoa, avec citron confit, brunoise de concombre, tomates, radis, oignons rouges et feta, vinaigrette huile d'olive et citron, garniture de kiwi

Mediterranean quinoa salad with confit lemon, cucumber brunoise, tomatoes, pickled radish, red onions and feta, served with virgin olive oil lemon vinaigrette and topped with fresh kiwi

Ou / or

Millefeuille de crabe royal sur wonton croustillant avec mangues, carottes héritage, céleri, menthe et mayo

King crab mille-feuille on crispy wonton with mango, heritage carrots, celery, fresh mint and house mayonnaise

Ou / or

Croquette d'agneau panko avec mousse d'estragon, ail, échalotes, gingembre, purée de pois verts et gelée de menthe

Slow-cooked panko lamb croquette and tarragon mousse with garlic, shallots and ginger, with pea puree and mint jelly



Filet Mignon 8oz cuit à la flamme de bois d'érable avec foie gras en torchon, pomme de terre Monte Carlo, sauce périgourdine et légumes frais de saison

Flame grilled 8oz Filet Mignon topped with foie gras torchon, served with twice baked potato, perigourdine sauce and fresh seasonal vegetables

Ou/or

Filet de morue poché et mousse de pétoncles avec sauce de cresson et huîtres, purée de pomme de terre et bettes à carde

Poached cod topped with scallop mousse and an oyster and watercress sauce, garlic potato puree and Swiss chard

Ou / or

Raviolis de homard dans une sauce au safran avec queue de langouste des Caraïbes 6 oz

Lobster ravioli in a saffron sauce topped with a 6 oz Caribbean rock lobster tail

120 \$

Spécial du chef pour 2 / Chef's special for 2

Surlonge Prime 16 oz en tranche avec sauce poivres, homard entier beurre à l'ail maison, pommes de terre grelots et légumes grillés

Sliced 16 oz Prime striploin served with peppercorn sauce, whole lobster with house garlic butter, sautéed grelot potatoes and grilled vegetables

240 \$



Dessert du chef pour deux

Menu sujet à changement sans préavis

Menu subject to change