

# MENU

75\$  
/ PERS

## S A I N T - V A L E N T I N

### AMUSE-BOUCHE

**TARTARE DE SAUMON AUX AGRUMES**

### ENTRÉES

(AU CHOIX)

**S A I N T - J A C Q U E S P O È L É E S (+15\$)**  
émulsion truffée, purée de panais, citron vert

**CARPACCIO DE BETTERAVE**

fromage de chèvre frais, mesclun, salade au miel

### PLATS

(AU CHOIX)

**FILET DE SOLE RÔTI**

fondu poireaux, pommes grenailles,  
sauce champagne beurre au blanc truffé

**TAGLIATELLES FRAÎCHES ET HOMARD**

Perle de caviar, sauce homardine

**SUPREME DE POULET**

purée de pomme de terre raffinée,  
légumes du marché

### DESSERT

**ÉCLAIR À LA CRÈME CITRONNÉE**  
coulis framboise, neige de meringue

COUR  
ARRIERE