

SAINT-VALENTIN

MENU

BISTRO FRANÇAIS

79\$/PERSONNE - PERSON

AMUSE-BOUCHE

Huître Rockefeller truffée
Truffled Rockefeller Oyster

Pain et beurre HONEYROSE
Bread and HONEYROSE butter

ENTRÉE - APPETIZER

Foie gras poêlé, endives braisées, demi-glace de viande à la cerise
Pan-seared foie gras, braised endives, cherry meat demi-glace

Dorade marinée aux yuzu, hummus de lentilles corail, tuiles de pain fumé et salade de jeunes pousses
Yuzu-marinated sea bream, coral lentil hummus, smoked bread tuile and baby sprouts salad

À Partager : Cuisses de grenouilles grillées crème de persil et poudre de citron brûlé
To Share: grilled frog legs with parsley cream and burnt lemon powder

PLAT PRINCIPAL - MAIN COURSE

Pétoncles, chou-fleur, oignon rouge, noisette et bisque au café (+7\$)
Scallops, cauliflower, red onion, hazelnut and coffee bisque (+7\$)

Échine de porc roulée aux noix, pistaches et miel, patate douce, gingembre confit et jus aux épices
Rolled pork loin with walnuts, pistachios and honey, sweet potato, candied ginger and spiced jus

À Partager : Magret de canard entier, pommes boulangère, panais rôtis, salade verte et sauce aux poivres verts
To Share: Whole duck breast, pommes boulangère, roasted parsnips, green salad, and green peppercorn sauce

DESSERT À PARTAGER

Triangle amoureux - Love triangle

Litchi coco vanille et chocolat passion gingembre, sorbet cacao et sorbet framboise
Coconut vanilla lychee, passion fruit and ginger chocolate, cocoa sorbet and raspberry sorbet

*Option végétalienne disponible
Vegan option available

Les taxes et les frais de service ne sont pas inclus. Un pourboire de 15% sera automatiquement ajouté pour les groupes de huit personnes et plus.
Our prices do not include taxes or service charges. 15% gratuity charge will automatically be added for groups of eight people and more.