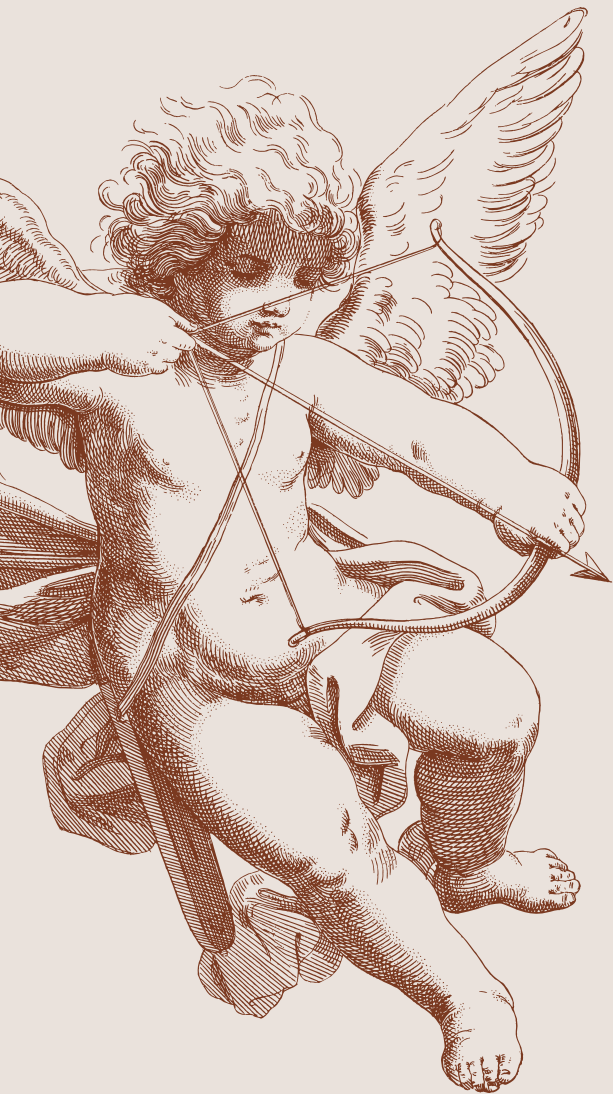



SAINT-VALENTIN

MENU

BISTRO FRANÇAIS

99\$/PERSONNE - PERSON
65\$/METS ET VINS - WINE PAIRING



 *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.

Pain et beurre HONEYROSE
Bread and HONEYROSE butter

AMUSE-BOUCHE

Huître à la vinaigrette aux agrumes
Oyster with citrus vinaigrette

ENTRÉE - APPETIZER

Carpaccio de betterave et orange sanguine, burrata
Beet and blood orange carpaccio, burrata

Noix de Saint-Jacques poêlées, crème de butternut, œufs de
saumon et chips de chorizo
Seared scallops, butternut cream, salmon roe, and chorizo chips

À Partager : Duo de foie gras de canard, terrine et crème brûlée
To Share: Duck foie gras duo, terrine and crème brûlée

PLAT PRINCIPAL - MAIN COURSE

Filet mignon de veau, sauce truffée, polenta grillée et oignons
cipollini
Veal tenderloin, truffle sauce, grilled polenta, and cipollini onions

Filet de dorade grillé, sauce au miel et romarin, purée de
pommes de terre et légumes de saison
*Grilled sea bream fillet with honey and rosemary sauce, mashed potatoes,
and seasonal vegetables*

À Partager: Ravioles de homard, sauce bisque
To share: Lobster ravioli, bisque sauce

DESSERT À PARTAGER

Dessert des amoureux
Lovers' Dessert