

## Menu Saint-Valentin

disponible du jeudi 14 février au samedi 16 février 2019

**Spécial Champagne** - 2 flûtes pour 32 \$  
**Huîtres** - 6 pour 18\$ / 12 pour 30 \$  
**charcuteries maison** - demi planche pour 2 personnes - 16 \$

### Service 1

CAVIAR NORTHERN DIVINE  
huître - pomme de terre - ciboulette

*En accord : Mâcon-loché 2015 domaine Tripoz, Cuvée du Clocher, chardonnay (France)*

### Service 2

THON ALBACORE JUSTE SAISI  
consommé de légumes - yuzu - pickles de girolle vanillé

*En accord : Québec 2017 Vignoble Négondos, cuvée Orélie, seyval (Canada)*

**ou**

TERRINE DE FOIE GRAS POCHÉ AU VIN ROUGE (+ 10\$)  
pain brioché - orange amère - datte Medjool - pistache

*En accord : Styria 2015 Srecko Sumenjak, cuvée Modri, pinot noir (Slovénie)*

### Service 3

PIÈCE DE COCHON BRAISÉE  
ravioli d'homard - ail noir - fenouil - bisque

*En accord : Anjou 2016 Nicolas Reau, cuvée Enlèvement demandé, cabernet franc (France)*

### Service 4

PONT BLANC  
Datte - Prosciutto - noix de noyer noir - érable - crème fraîche

*En accord : Arbois, domaine Michel Gahier, Macvin (France)*

### Service 5

GÂTEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR  
crèmeux de chocolat au lait - banane - arachides - café

*En accord : Rhum El Dorado, cuvée 12 ans d'âge (Guyane)*

**Menu 5 services \* : 60 \$**  
**Avec accord des vins : + 40 \$**

**\*Menu pour l'ensemble des convives à table**  
**\*prix avant taxes et service**

*Chef : Alexandre Gosselin*  
*Sommelière : Sindie Goineau*