



Saint-Valentin

Mise en bouche

♥ *Fondant de Fleurmier à la mandarine, érable, poudre de pistache et son biscuit salé*

ou

♥ *Cocktail de crevettes, salade de wakame sur un nid croquant servi avec un coulis de betterave rouge*

~~~~~

## *Potage*

♥ *Suprême de volaille sauce à l'échalote et asperges frits accompagné de son gratin de pommes de terre* 49.95\$

♥ *Filet de saumon, crème d'épinards, haricots verts et son coulis de homard* 47.95\$

~~~~~

Douceur du moment

Nous vous offrons un bon café martini à partager

Notre sélection de vin harmonisé

<i>*12 Lunas, Cabernet/Sauvignon, Espagne</i>	<u><i>Verre:</i></u> 11\$	<u><i>Bouteille:</i></u> 51\$
<i>*Altopiano Biologique, trebianno, Italie</i>	<u><i>Verre:</i></u> 10\$	<u><i>Bouteille:</i></u> 36\$
<i>*Liquid light, Sauvignon blanc, USA</i>	<u><i>Verre:</i></u> 10\$	<u><i>Bouteille:</i></u> 36\$
<i>*Torresella, Pinot Grigio, Venezuela</i>	<u><i>Verre:</i></u> 12\$	<u><i>Bouteille:</i></u> 40\$