

MENU ST-VALENTIN

Disponible les 12, 13, 19, 20, 26 et 27 février

Servi en deux services à la chambre

Mise en bouche

Tartare d'huitres au caviar, concombre mariné et radis japonais

La fraîcheur

Rouleau de crabe des neiges à l'avocat, condiment de clémentine, émulsion au calamansi et salade croquante de légumes marinés

Plaisir coupable

Tataki de bœuf Wagyu légèrement fumé à froid, purée d'oignon vert au miel, champignons marinés, crème fraîche et vinaigrette tiède de Xérès et jus de viande

Le programme principal

Koulibiac d'omble chevalier de la Gaspésie, purée de céleri-rave au beurre noisette, sauce au vin blanc et crevettes nordiques

OU

Cannelloni aux champignons sauvages et fromage Hercule de Charlevoix, épinards et noisettes, sauce à la tomate fumée, échalotes croustillantes et salade d'herbes fraîches citronnées

La grande finale

Crèmeux aux fruits de la passion et chocolat blanc, gelée à la noix de coco, basilic frais et pamplemousse

**175 \$ pour deux personnes
incluant les petits déjeuners le lendemain**