

# MENUS DE LA SAINT-VALENTIN

## Brunch

### Entrées à partager

Crème de patate douce, lait de noix de coco, pomme,  
gingembre, lime  
\*\*\*

Salade de betterave, poire, fenouil, vinaigrette noix de  
Grenoble-chèvre-balsamique blanc, noix caramélisée,  
patate douce  
\*\*\*

Rillettes de saumon

### Plats à partager

Croquette de bacon-macreuse, pomme de terre au épices  
zataar, mayonnaise au yaourt, chou-fleur à la grecque  
\*\*\*

Mijote de légumes façon locros, œuf à 63°C, chimichurri,  
pain brioché au fromage

### Dessert

Cake au citron, confiture de poire

\*\*\*Menu: 35\$ / personne  
\*\*\*Disponible 13-14 février

## Menu Soir

### Entrées à partager

Royale de foie gras et yuzu, maitake, shiitake, pois chiche,  
oseille  
\*\*\*

Tartare d'espadon, purée de patate douce au gingembre, huile  
de sésame, concombre, mangue, shiso, pickle de rabiole  
\*\*\*

Gravlax de cerf au gin, grelot, jaune d'œuf, mousseline de  
céleri-rave, aneth, caviar de mullet, rugbrød, betterave jaune,  
riz frit

### Plats principaux

Morue pochée au lait de coco, crumble cajun-zaatar, fenouil,  
gnocchi,  
carotte à l'indienne

**OU**

Joue de veau fondante, mijoté de haricot Romano à la lime et  
beurre de kombu

### Dessert

Sablé cacao, pralin noisette, crème de fruits rouges et menthe,  
guimauve,  
noix caramélisées

\*\*\* Menu : 60\$ / personne  
\*\*\*Disponible 12-13-14 février