

Saint-Valentin

Potage de betterave et tomate, cœur de betterave

Bisque de homard parfumé au gingembre

Salade de saison, pignons de pin, cheddar vieilli, vinaigre de cidre

Crémant de Limoux, Joséphine, Les Hautes Terres chardonnay, mauzac, chenin



Cocktail de crevettes

*Farnham (Québec), Macpel 23, Vignoble Les Pervenches 2021 pinot gris, seyval, chardonnay, pinot noir, zweigelt **

Bresaola de magret de canard, petit mesclun du maraîcher

Mirabel (Québec), Chesnaie, Vignoble Négondos 2021 maréchal froch, sainte-croix, frontenac, marquette

Rillettes de lapin, condiments et ses toasts

Saint-Armand (Québec), Raisins, Vignoble Pigeon Hill 2023 frontenac gris, marquette



Thon grillé, balsamique, salsa tropicale

Côtes Catalanes (Languedoc), Hypothèse, Domaine Riberach 2016 carignan gris

Crêpe farcie aux champignons, épinard, jambon et brie, sauce beurre de sauge

Côte de Brouilly, 6.3.1, Domaine Dupré Goujon 2021 gamay

Foie gras poêlé, purée de citrouille et figues, jus au porto

Sauternes, Château Les Justices 2018 sémillon, sauvignon blanc, muscadelle



Sorbet aux fruits rouges et ses bulles



Joue de veau braisé, purée, sauce morilles

Santenay, Domaine Chapelle & Fils 2020 pinot noir

Filet de flétan, crème de pesto

Vin de France (Vallée de la Loire), Les Bois de Lucas, Noëlla Morentin 2020 vieilles vignes de sauvignon blanc

Mignon de bœuf poêlé, confit d'échalotes, sauce bordelaise

Margaux (Bordeaux), Château Château Paveil de Luze 2016 cabernet-sauvignon, merlot

Filet d'agneau, provençale de légumes, sauce cognac et romarin

Vin de France (Costières de Nîmes), Carignan, Domaine de Rapatel 2009 carignan



Symphonie du pâtissier

Gâteau Sablé aux fraises

Brigham (Québec), Vendange tardive Novembre, Vignoble de la Baugé 2020 frontenac gris, vidal

Menu 170, avec accord vins 230