

# Menu

## Saint-Valentin

95\$

🍷 *Accord mets et vins + 55\$*

### Préludes d'Amour

Rose de magret fumé et échalote confite  
&  
Betterave jaune rôtie et chèvre aux noix

### Premier Frisson

Carpaccio de bœuf  
Caviar de moutarde, ail noir, chips de topinambour et persil  
🍷 *Château de Sannes 1603 Blanc ( Ugni Blanc Vermentino, Grenache Blanc)*

### Étreinte Chaleureuse

Pétoncles poêlées  
Beurre noisette, fondue de poireaux et amandes effilées  
🍷 *Domaine Normand, Bourgogne (Chardonnay)*

### Rendez-vous Gourmand

Rouleau de pintade  
Champignons sauvages, bacon tranché, foie gras, figues  
et panais  
🍷 *Domaine le Grand Noir, Cabernet Sauvignon*

### Délices Fusionnels

Dessert de l'amour à partager et fraises en chocolat

# Menu Végétarien Saint-Valentin

95\$

☞ *Accord mets et vins + 55\$*

## Préludes d'Amour

Mini pomme de terre garnie de crème aux herbes  
&  
Betterave jaune rôtie et chèvre aux noix

## Premier Frisson

Carpaccio de tomate  
Caviar de moutarde, ail noir, chips de topinambour et persil  
☞ *Château de Sannes 1603 Blanc ( Ugni Blanc Vermentino, Grenache Blanc)*

## Étreinte Chaleureuse

Légumes racines en beurre noisette  
Carottes, panais, navets et oignons perlés  
☞ *Domaine Normand, Bourgogne (Chardonnay)*

## Rendez-vous Gourmand

Oeufs pochés  
Courge rôtie, estragon, champignons sauvages  
et pignons de pin  
☞ *Domaine le Grand Noir, Cabernet Sauvignon*

## Délices Fusionnels

Dessert de l'amour à partager et fraises en chocolat