



## TABLE D'HÔTE SAINT-VALENTIN / VALENTINE'S TABLE D'HOTE

### »→ Amuse-bouche ←«

Quenelle de saumon fumé / fromage de chèvre / pomme grenade  
— Smoked salmon quenelle with goat cheese and pomegranate —

### »→ Entrées / Appetizers ←«

#### CEVICHE DE PÉTONCLES / SCALLOPS CEVICHE

Agrumes / jalapeño / salade roquette / légumes marinés / coriandre  
— Citrus, jalapeño, arugula salad, pickled vegetables, coriander —

#### ARANCINI CLASSIQUE / CLASSIC ARANCINI

Sauce marinara / cheddar / parmesan / basilic frais  
— Marinara sauce, cheddar, parmesan, fresh basil —

#### TARTARE DE BOEUF / BEEF TARTARE

Garniture classique / oeuf de caille / crème fouettée au bleu  
— Classic garnish, quail egg, blue cheese whipped cream —

### »→ Plats principaux / Main courses ←«

#### POISSON BLANC ET SAUCE VIERGE AUX OLIVES / WHITE FISH AND OLIVE SAUCE VIERGE

Accompagné d'une papardelle aux oeufs et herbes salées  
— Served with egg papardelle and salted herbs —

55 \$

#### CARRÉ D'AGNEAU EN CROUTE DE MOUTARDE ET FINES HERBES / RACK OF LAMB IN A MUSTARD AND HERB CRUST

Accompagné d'une rösti de pommes de terre et asperges poêlées  
— Served with potato rösti and sautéed asparagus —

65 \$

#### TERRE ET MER / SURF AND TURF

Filet mignon (4 oz) / queue de langouste au beurre à l'ail (4 oz) / rösti  
de pommes de terre / choux de bruxelles rôtis au lardons / sauce  
chasseur

— Filet mignon (4 oz), lobster tail with garlic butter (4 oz), potato  
rösti, brussels sprouts with bacon, chasseur sauce —

80 \$

### »→ Dessert ←«

#### POMME D'AMOUR À LA RUMEUR

Pomme rôtie / biscuit Breton / petits fruits  
— Roasted apple / Breton cookie / berries —

---

Veillez nous aviser de toute allergie ou restrictions alimentaires /  
Taxes et service non inclus | Please advise us of any allergies or  
dietary restrictions / Taxes and service are not included