

MENU  
ST-VALENTIN

LE 14 FÉVRIER  
FEBRUARY 14



AVEC VERRE DE CHAMPAGNE **95**\$  
\$95, INCLUDING A GLASS OF CHAMPAGNE



AMUSE-BOUCHE

**TARTARE DE PÉTONCLE RELEVÉ D'UNE MOUSSE À LA BERGAMOTE**  
SCALLOP TARTARE WITH BERGAMOT MOUSSE



ENTRÉES  
APPETIZERS

**ENDIVES ET VINAIGRETTE À LA TRUFFE, LENTILLES BÉLUGA AUX HERBES,  
NOIX, JAMBON CRU**

ENDIVES WITH TRUFFLE VINAIGRETTE, BELUGA LENTILS WITH HERBS, NUTS, RAW HAM

**BETTERAVES CUITES SUR UN LIT DE SEL, VINAIGRE MÉTIS DE LA MAISON LA VILLA,  
CASSIS, DAÏKON, POIVRE DES DUNES**

BETS COOKED ON A BED OF SALT, LA VILLA MÉTIS VINEGAR, BLACKCURRANT, DAIKON, DUNE PEPPER



PLATS PRINCIPAUX  
MAIN COURSES

**FILET DE VEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, PANAIS EN DEUX FAÇONS :  
RÔTIS ET EN FINE PURÉE AU RAIFORT, OIGNONS CARAMÉLISÉS,  
SAUCE AUX CHAMPIGNONS À LA FAÇON D'UNE MARMELADE**

SLOW-COOKED VEAL STRIP LOIN, PARSNIP TWO WAYS: ROASTED AND PURÉED WITH HORSERADISH,  
CAMELIZED ONIONS, MARMALADE-STYLE MUSHROOM SAUCE

**CABILLAUD DE L'ATLANTIQUE RÔTIE SUR LA PEAU, TOPINAMBOURS,  
ET SALSIFIS AU JAMBON, JUS LIÉ À L'AIL CONFIT,  
CONDIMENT AUX POIVRONS ROUGES, AU BALSAMIQUE ET AU PERSIL**

ATLANTIC COD ROASTED ON THE SKIN, JERUSALEM ARTICHOKE AND SALSIFIES WITH HAM,  
GARLIC CONFIT JUS LIÉ, RED BELL PEPPER, BALSAMIC AND PARSLEY CONDIMENT



DESSERT

**BAVAROIS DE CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISE SUR PÂTE SABLÉE**  
WHITE CHOCOLATE AND RASPBERRY BAVARIAN CREAM ON SHORTBREAD DOUGH