



**SOUPER
DE LA SAINT-
VALENTIN**

14 AU 17 FÉVRIER

par le Chef Dayron Concepcion

MENU CINQ SERVICES: 70\$

ACCORD METS ET VINS: 49\$

Taxes et service non-inclus



PREMIER SERVICE

FOIE GRAS

Pain brioché, poire et tuile à l'hibiscus
Weingut Frey, Riesling, Allemagne, 2016

BETTERAVE

Radis, labneh, basilic et argousier
Mas Andès Reserva, Baron Philippe de Rothschild, Chardonnay, Chili, 2016

DEUXIÈME SERVICE

PÉTONCLES

Céleri-rave, concombre, émulsion de crustacés et mulet
Domaine Joel DeLaunay, La Voûte, Touraine, France, 2014

SALSIFIS

Champignons, raifort, feta et truffe
Domaine Béatrice & Pascal Lambert, Les Terrasses, Chinon, France, 2015

TROISIÈME SERVICE

TROU NORMAND

QUATRIÈME SERVICE

DORÉ JAUNE

Yucca, fleur de bourrache, sauce safranée et rabiole
Domaine de l'Aigle, Gérard Bertrand, Limoux, France, 2014

CERF

Artichauts, légumes d'hiver, groseilles et sauce au gibier
Domaine Les Terres Promises, L'Amourvèdre, Bandol, France, 2014

PAPPARDELLES MAISON

Peperonata, parmesan, jicama, ricotta, basilic et lime
Domaine Montrose, Bernard et Olivier Coste, France, 2016

CINQUIÈME SERVICE

GÂTEAU VELOUTÉ ROUGE

Avec betterave et fromage à la crème
L'Infusée, Bière blanche aux trois thés, Brasseurs du monde, Québec

KAKI

Salsa aux fruits et crème chantilly au bourbon
Louis Bouillot Perle rare, Crémant de Bourgogne, France, 2014