



MENU SAINT-VALENTIN

(165\$ / personne)

Huître

Gingembre confit - sauce maltaise - quinoa frit

Pétoncle

Betteraves - pomme verte - caviar du Québec

Homard

Ricotta - mélilot - céleri

Canard

Farci au foie gras - griottes - pressé de pommes de terre et céleri rave à la truffe

Chocolat

Champagne - groseille

*Chef Exécutif: Clément Hamy
Sous-chef: Sébastien Bordeleau*



**RELAIS &
CHATEAUX**

Pour remercier le travail de nos talentueux cuisiniers,
nous avons mis en place un frais de cuisine sur les factures.
Merci de votre compréhension.

