



TABLE D'HÔTE  
*Saint-Valentin*

12 au 15 février 2026



# Saint-Valentin

85 \$ **Menu en 3 temps :**  
Sélection de plats signalés par \*

OU

98 \$ **Menu avec 4 temps :**  
Même expérience, avec  
une entrée chaude supplémentaire 

Une coupe de Prosecco par menu, par personne, taxes et service en sus

## Émincés de pétoncles de la Côte-Nord & fraises d'hiver \*

Carpaccio de radis melon, mousseline d'avocat au yuzu et tuile croquante au sésame noir



## Croustillant de Migneron de Charlevoix

Fondant en croûte dorée, tombée de poireaux au vin blanc, miel de sarrasin



## Mignon de veau élevé au grain \*

Rôti au beurre moussant et thym, sauce riche aux champignons sauvages

OU

## Le pavé de flétan rôti sur peau \*

Beurre blanc à l'argousier, mousseline céleri-rave à la vanille et asperges vertes grillées



## Coeur « nuage » en pavlova \*

Meringue française croquante, chantilly de mascarpone vanillée, fruits rouges frais et coulis

**1 coupe de champagne Bollinger - 28 \$**

**Accord mets et vins 3 temps 58 \$ - 4 temps - 78 \$**



TABLE D'HÔTE  
*Saint-Valentin*

February 12 to 15, 2026



# Saint-Valentin

85 \$ **3-course menu**  
Selection of dishes marked with \*

OR

98 \$ **4-course tasting menu**  
The same culinary experience,  
enhanced with an additional hot appetizer 

One glass of Prosecco per menu, per person, taxes and service extra

## **Thinly Sliced Scallops from Quebec's North Shore & Winter Strawberries \***

Watermelon radish carpaccio, yuzu avocado mousseline and crisp black sesame tuile



## **Crispy Migneron de Charlevoix**

Soft-centre cheese in golden crust, leeks sautéed in white wine, buckwheat honey



## **Grain-fed veal tenderloin\***

Roasted with foaming butter and thyme, served with a rich wild mushroom sauce

*OU*

## **Roasted Skin-On Halibut Fillet\***

Sea buckthorn beurre blanc, vanilla-scented celery root mousseline and grilled green asparagus



## **“Cloud” Pavlova Heart\***

Crisp French meringue, vanilla mascarpone whipped cream, fresh red berries and coulis

**1 glass of Bollinger champagne \$28**

**Three-course wine pairing \$58 / Four-course wine pairing \$78**