

Sens

RESTAURANT

MENU ST-VALENTIN 48\$ | 48\$ VALENTINE'S DAY

L'AMUSE-BOUCHE DU CHEF | THE CHEF'S "AMUSE-BOUCHE"

MARMITE DU JOUR | SOUP OF THE DAY

GRAVLAX

Gravlax de saumon maison, sauce aigrette à l'aneth, salade de fenouil à la pomme verte
House-made salmon gravlax, sour cream and fresh dill sauce, fennel and green apple salad

FOIE GRAS / +12\$

Torchon de foie gras, pain brioché rôti, beurre de pommes et chutney aux prunes
Foie gras terrine, toasted brioche bread, red wine reduction, apple butter and plums chutney

TATAKI DE THON | TUNA TATAKI

Tataki de thon sur feuilles de chicorée, haricots verts, tomates raisins, pommes de terre gabrielles, olives et œuf mollet

Tuna tataki, chicory lettuce, French green beans, raisin tomatoes, fingerling potatoes, olives and soft boiled egg

MORUE | COD

Morue poêlée au beurre noisette, beurre blanc au rubicond, orgetto à la betterave rouge
Cod seared in brown butter, creamy white wine and sweet apple vinegar sauce, barley and red beets risotto

CANARD | DUCK

Magret de canard glacé au miso, sauce gingembre et clémentine, riz sauvage au sésame, asperges grillées

Duck breast with red miso glaze, ginger and clementine sauce, wild rice with sesame seeds, grilled asparagus

AGNEAU | LAMB

Côtelettes d'agneau grillées à la marocaine, sauce aigrette, couscous herbes et citrons confits, panais, pruneau et feuilles de coriandre

Moroccan styled grilled lamb chops, herbs and lemon confit couscous, parsnip, poached prunes and fresh coriander leaves / +11\$

CHÂTEAUBRIAND POUR DEUX | CHÂTEAUBRIAND FOR TWO

16oz de filet de bœuf Angus rôti, sauce au whisky canadien, purée de pomme de terre à la truffe, carottes nantaise glacées

16oz Angus beef tenderloin filet, Canadian whisky sauce, potato and white truffle oil purée, honey glazed carrots / +11,50\$/personne

CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée au Nesquik à la fraise, noisettes sablée au sirop d'érable et petits fruits
Strawberry Nesquik flavored crème brûlée, maple roasted hazelnuts and fresh berries

FONDUE POUR DEUX | FONDUE FOR TWO

Fondue au chocolat revisitée, petits fruits, noix rôties & sucreries
Updated chocolate fondue, fresh berries, roasted nuts and sweets

CAFÉ, THÉ OU INFUSION INCLUS

Coffee or tea included

❖ Si vous avez une allergie alimentaire, il est important d'en informer votre serveur. Ainsi l'équipe de cuisine se fera un plaisir d'y répondre. If you have food allergies, please inform your waiter, the kitchen staff will be happy to take care of your needs.