



## MENU SPÉCIAL ST-VALENTIN ST-VALENTINE'S SPECIAL MENU

**Mosaïque de thon blanc et bœuf tous deux fumés :  
servi avec caramel de cerises sauvages, pommes et cannelle**

*Mosaic of white tuna and beef, both smoked:  
served with wild cherry caramel, apple and cinnamon*

\*\*\*

**Pétoncles farcis de queue de bœuf braisé :  
beurre de serrano et pacanes, asperges au bacon**

*Scallops stuffed with braised oxtail:  
serrano butter and pecans, asparagus with bacon*

OU / OR

**Longe d'agneau garnie de navarin effiloché à la lavande :  
réduction à l'eau de rose, mélange forestier au foie gras et basilic**

*Loin of lamb garnished with navarin frayed with lavender:  
reduced with rose water, forest mixture with foie gras and basil*

\*\*\*

**Nuage au chocolat noir, crémeux à la framboise et croustillant au chocolat  
Dark chocolate cloud, creamy raspberry and chocolate crunchy**

### Table d'hôte 3 services

3-course table d'hôte | 69

**Service aux chambres le vendredi & samedi soir à 18h30 ou 20h30**

*Room service on Friday & Saturday evenings at 6:30pm and 8:30pm.*

**Menu qui inclut des chocolats aromatisés et bouteille de  
mousseux HUNGARIA**

*Menu that includes flavored chocolates and bottle of HUNGARIA sparkling wine.*



Sans gluten / gluten free



Végétarien / vegetarian

Végane sur demande / vegane on demand

**Vous avez des allergies? Avisez votre serveur avant de commander**  
*Do you have allergies? Notify your waiter before placing your order*



**Nos plats sont fièrement conçus avec des aliments du Québec, dont la majorité avec des produits lanaudois**  
*Our dishes are proudly made with products from Quebec and most of them are from the Lanaudière region*

Taxes et service en sus / Taxes and service not included

**Un pourboire de 13% et des frais d'administration de 2% sont ajoutés automatiquement à votre facture**  
*A tip of 13% and a 2% of administration fee are automatically added to your bill*