

DÎNER
Saint Valentin

**Omble chevalier façon gravlax, blanc-manger
d'huître au champagne, sarrasin grillé**
Arctic char gravlax, oyster and champagne blanc-
manger, roasted buckwheat seeds

**Coquille Saint-Jacques poêlée, crémeux de chou-
fleur, condiment iodé et twist de citron**
Pan-fried scallop, creamy cauliflower, iodized
condiment, and citrus twist

**Tourte croustillante de foie gras de canard
et chou tendre, jus truffé**
Crispy pie with duck foie gras and tender cabbage,
truffled jus

**Médailon de lotte rôti,
déclinaison de topinambour,
émulsion au vieux rhum parfumé à la vanille**
Roasted monkfish medallion, Jerusalem artichoke
variation, vanilla and aged rum foam

**Volaille de Bresse et homard rôtis,
salsifis glacés, châtaignes et choux de Bruxelles**
Roasted Bresse poultry and lobster, glazed salsifies,
chestnuts, and Brussels sprouts

**Poire onctueuse, sorbet de poire aux épices, granité
à la vanille de Madagascar**
Stewed pear, spiced pear sorbet, and Madagascar
vanilla granita

**Crémeux de chocolat Dulcey, mousse légère au
Gianduja et glace au caramel au beurre salé**
Creamy Dulcey chocolate, light Gianduja mousse, and
salted butter caramel ice cream

