

St-Valentin ♥

TAPAS À PARTAGER

Bocconcinis frits,
concassé de tomates et piments
d'Espelette, roquette, mayo à l'ail confit

Saumon fumé du Rituel,
jaune d'œuf crémeux, ranch à
l'aneth, échalotes frites

Tartare de bison, asperges et fromage
de chèvre, vinaigrette aux framboises

POTAGE

Bisque de homard,
raviole de fruits de mer, huile aux herbes

PLAT À PARTAGER

*Tous les plats sont servis avec des légumes de saison rôtis au
sirop d'érable, pommes de terre croustillantes au fromage,
salade verdure, vinaigrette au xérès

**Faux filet de bœuf en cuisson optimal, maïs en
crème, beurre cowboy et jus de bœuf**
OU

Poitrine de volaille de la ferme Saveurs des Monts
rôtie au beurre de thym, champignons sauvages à
l'ail noir, jus de volaille corsé
OU

**Pavé de morue noire en croûte d'herbes, brochette
de crevettes grillées, beurre au vin blanc**

DÉSSERT

**Verrine de mousse au
chocolat et framboises,
brownies aux amandes,
perles de chocolat blanc**

13 ET 14 FÉVRIER 2026



80.00\$/ PERS
Taxes et Service exclus.

Valentine day

TAPAS TO SHARE

Fried bocconcini,
crushed tomatoes and Espelette
pepper, arugula, roasted garlic mayo

Rituel smoked salmon,
creamy egg yolk, dill ranch, crispy
shallots

Bison tartare, asparagus and goat
cheese, raspberry vinaigrette

SOUP

Lobster bisque,
seafood ravioli, herb oil

SHAREABLE PLATTER

All dishes are served with maple-roasted seasonal vegetables,
crispy cheese potatoes, mixed greens salad, and sherry
vinaigrette.

Striploin steak cooked to perfection,
creamed corn, cowboy butter, beef jus
OR

Roasted chicken breast from Saveurs des Monts Farm,
thyme butter, wild mushrooms with black garlic, rich
chicken jus
OR

Herb-crusted black cod fillet,
grilled shrimp skewer, white wine butter

DESSERT

Chocolate and raspberry
mousse verrine,
almond brownies, white
chocolate pearls

FEBRUARY 13 & 14 2026



80.00\$ / PERS
Taxes & Service excluded