

## SAINT-VALENTIN

### Planche dégustation

Accra de morue salée, tartare de bœuf au shiitake,  
gravlax de saumon et crème acidulée

### Soupe

Crème de poivrons rôtis

### Pétoncle

Fregula crémeux, chorizo et épinard

OU

### Filet de veau

Purée de légumes racines au thym et crème d'oignon

### Cœur Passion

Mousse noix de coco et zeste de lime, crémeux fruit de la passion et mangue, ananas  
confit, dacquoise à la noix de coco

180\$

#### *Tasting board*

*Salted cod accra, beef tartare with shiitake,  
salmon gravlax and sour cream*

#### *Soup*

*Roasted pepper cream*

#### *Scallop*

*Creamy Fregula, chorizo and spinach*

Or

#### *Veal fillet*

*Root vegetable purée with thyme and onion cream*

#### *Heart Passion*

*Coconut mousse and lime zest, passion fruit and mango cream,  
candied pineapple, coconut dacquoise*

\$180