

Menu de la Saint-Valentin - table d'hôte

Entrées

Salade de betteraves	11 \$
Crème brûlée au foie gras de canard	11 \$
Mousse de mascarpone à l'orange et pieuvre	11 \$

Potage

Crème de tomates et poivrons grillés

Plats principaux 49 \$

- Tartare de thon et mangue
- Osso buco de veau, croustillant de feta et fines herbes
- Saumon et langoustines, beurre persil et gin
- Coquille de veau et porc, sauce tomate et fleur d'ail
- Risotto de boeuf et champignons, sauce crémeuse au rhum et camerise

Assiettes à partager (pour deux personnes) 129 \$

Contre-filet de veau (8 oz), brochettes de crevettes (6), purée au homard, tataki de cerf aux bleuets, légumes et salade César

Dessert

- Gâteau au fromage et coulis de fraises épice
- Thé, café, infusion



le saint-patrice
resto

Menu de la Saint-Valentin - fondues

Potage

Crème de tomates et poivrons grillés

Fondues au choix

49 \$

Fondue bovine (traditionnelle au bœuf)

Fondue bovine et marée haute (traditionnelle au bœuf et grosses crevettes)



Accompagnements

Pomme de terre au four

Salade inspiration du chef

Dessert

Gâteau au fromage et coulis de fraises épice

Thé, café, infusion

Menus en vigueur du 10 au 14 février 2026

le saint-patrice
resto