

Monsieur Jean.

Spécial Saint-Valentin Valentine's Day Special

Avec la collaboration de **Cantin Joaillier**,
Découvrez une véritable perle dans une huître, transformez-la
en bijou unique et repartez avec un souvenir inoubliable.

Voici nos offres exclusives pour vivre l'expérience :

Option A

BULLES ET ROMANCE

150\$

6 huîtres fraîches à partager
1 huître perlière de la maison Tabouriech
Un bijou qui mettra votre trouvaille en valeur
2 verres de champagne « Cœur des Bars, Devaux »

Option B

LUXE ET GOURMANDISE

399\$

Un somptueux plateau de fruits de mer à partager
1 huître perlière de la maison Tabouriech
Un bijou qui mettra votre trouvaille en valeur
Une bouteille de champagne « Cœur des Bars, Devaux »

Option C

PANIER DE LA SAINT-VALENTIN

Livré directement à votre chambre le jour de votre arrivée.

Une rose

Un chocolat

Une bouteille de champagne format piccolo
Un gel douche ou sels de bain (selon le type de chambre)
Un jeu coquin pour deux

In collaboration with **Cantin Joaillier**,
discover a genuine pearl in an oyster, transform it into a unique
piece of jewelry, and leave with an unforgettable keepsake.

Here are our exclusive offers to experience this:

Option A

BUBBLES AND ROMANCE

6 fresh oysters to share
1 pearl oyster from maison Tabouriech
A jewelry piece to showcase your treasure
2 glasses of « Cœur des Bars, Devaux » champagne

Option B

LUXURY AND INDULGENCE

A sumptuous seafood platter to share
1 pearl oyster from maison Tabouriech
A jewelry piece to showcase your treasure
A bottle of « Cœur des Bars, Devaux » champagne

Option C

VALENTINE'S BASKET

delivered directly to your room on the day of your arrival.

A single rose

A chocolate

A piccolo size bottle of champagne
A shower gel or bath salts (depending on the room type)
A romantic game for two





Spécial Saint-Valentin Valentine's Day Special

PLANCHE DE FRUITS DE MER • SEAFOOD PLATTER

MAQUEREAU • MACKEREL

Dashi, oignons verts
Dashi, green onions

TERRINE DE POISSON FISH TERRINE

Courge et émulsion de bisque
Squash and bisque emulsion

CRUDO DE SAUMON SALMON CRUDO

Oseille et huile de piment
Sorrel and chili oil

GUÉDILLE DE CREVETTES SHRIMP ROLL

Fenouil, concombre, avocat, yogourt
Fennel, cucumber, avocado, and yogurt

MAKI

Maquereau, raifort, concombre, agave, café
Mackerel, horseradish, cucumber, agave, coffee

PÉTONCLES • SCALLOPS

Ventrèche, daikon
Pork belly, daikon

HUÎTRES • OYSTERS

Granité de champagne
Champagne granita

SOUPE VGE VGE SOUP

Maïs, moules, huile de jalapeño
Corn, mussels, jalapeño oil

PARFAIT DE CAROTTE CARROT PARFAIT

Orange, cumin, vierge de crevettes
Orange, cumin, shrimp virgin oil

QUEUES DE HOMARD LOBSTER TAILS

Bisque en civet
Bisque in civet

POIVRONS FARCIS STUFFED PEPPERS

Bourgots, piperade, chorizo

VOL-AU-VENT

Avocat, vierge de crevettes, pomelo
Avocado, shrimp virgin oil, pomelo

Bijou

