

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT

Un verre de bulle rouge
& 3 huîtres
-16-

Joyeuse Saint-Valentin

EN AMOUR

Pétoncle frais mariné des Iles-de-la-Madeleine, raviole de céleri-rave,
vinaigrette à la framboise & vinaigre Ruby de la Villa



MA BELLE

Mozzarella de bufflonne de la Ferme Fuoco, salsifis en escabèche, cassis Monna,
noisettes torréfiées, purée de salsifis, biscotte de cake salé aux cassis

OU

POUR NOUS DEUX

Pavé mi-cuit de saumon à l'oseille des Trois Gros dans une sauce vin blanc
crémeuse au vermouth de miel Desrochers, tempête d'oseille sanguine



MA PANTOUFLARDE CHÉRIE

Parmentier à la courge musquée rôtie, concassé de champignons sauvages, ragoût de lentille beluga,
poireau, fromage fin du terroir, pacanes sablées, champignons marinés, bouillon de courge

OU

LA MER... ON VA DANSER!

Mi-cuit de thon rouge éco-responsable, garniture de betterave rouge,
pomme grenade d'amour, endive & gingembre aphrodisiaque de Stoneham

OU

LA BÊTE CE SOIR

Bajoue de veau de grain du Québec, vierge de bourgots basques de Trois-Pistoles avec
champignons de cultures d'ici au vin rouge, sarriette & échalotte, légumes pot-au-feu



JE SUIS TOUT CHOCOLAT POUT TOI

Biscuit financier imbibé à l'Avril, ganache royale au chocolat noir Barry 69%,
orange sanguine & crémeux au fromage frais

-65-

Laissez-nous savoir si vous avez l'une des restrictions ci-dessous, nous vous accommoderons le mieux possible



Sans lactose



Sans gluten



Végétaliens

CHEZ

RIOUX & PETTIGREW

RESTAURANT

Red sparkling wine glass
& 3 oysters
-16-

Happy Valentine's Day

EN AMOUR

Fresh marinated scallop from Iles-de-la-Madeleine, celeriac ravioli,
raspberry vinaigrette & Ruby de la Villa vinegar



MA BELLE

Ferme Fuoco's buffalo mozzarella, salsify escabèche, Monna's blackcurrant,
roasted hazelnuts, salsify puree & salted blackcurrant cake

OR

POUR NOUS DEUX

Trois Gros's sorrel salmon cooked *mi-cuit* in a creamy white wine sauce
with Desrochers honey vermouth, bloody dock leaf



MA PANTOUFLARDE CHÉRIE

Roasted butternut squash shepherd's pie, wild mushrooms *concasse*, beluga lentil ragout,
leek, one of Quebec's fine cheese, candied pecans, marinated mushrooms, squash broth

OR

LA MER... ON VA DANSER!

Sustainably fished red tuna cooked *mi-cuit*, red beet garnish,
lovely pomegranate, endive & Stoneham aphrodisiac ginger

OR

LA BÊTE CE SOIR

Quebec Grain-fed veal cheek, Trois-Pistoles common whelk salsa with
red wine Quebec cultivated mushrooms, savory & shallots, pot-au-feu vegetables



JE SUIS TOUT CHOCOLAT POUT TOI

Amaretto soaked financier, Barry 69% dark chocolate royal ganache,
blood orange & homemade fresh cheese *crèmeux*

-65-

Let us know if you have one of the below food restrictions, we will accommodate you as best as we can



Lactose free



Gluten free



Vegan