

MAISON  BOULUD  
RITZ-CARLTON MONTRÉAL

*Saint Valentin*  
*Valentine's Day*

Amuse-Bouche



Carpaccio de Pétoncles, Oursins, Yuzu, Caviar Oscietre Prestige  
*Scallops Carpaccio, Sea Urchins, Yuzu, Oscietre Prestige Caviar*

OU – OR

Ceviche de Dorade, Extraction d'Ananas, Avocat  
*Sea Bream Ceviche, Pineapple Extraction, Avocado*



Gnocchi au Homard, Cèpes, Émulsion Coraline  
*Potato Gnocchi with Lobster, Chanterelle Mushrooms, Coral Emulsion*



Sole de Douvres, Choux, Truffe Noire  
*Dover Sole, Cabbage, Black Truffle*

OU – OR

Tourte de Canard et Foie Gras, Sauce Périgourdine  
*Foie Gras and Duck Pie, Périgourdine Sauce*



Chocolat 70%, Sortilège, Noisettes  
*70% Chocolate, Sortilège Whisky, Hazelnuts*

OU – OR

Mangue, Agrumes, Thé au Jasmin  
*Mango, Citrus, Jasmin Tea*