

Menu Saint-Valentin

7 services

95\$ par personne

taxes et frais de service en sus.

1^{er} service

Potage du jour et sa garniture

Petite verdure

2^e service

Feuilleté de courgettes à la menthe et chèvre

Escargots à l'ail

Huîtres fraîches Bloody Caesar (4)

3^e service

Burrata, truite fumée à chaud, roquette, huile de truffe

Trio de falafels, hummus, purée de patate douce, cumin, lime, taboulé

Casserole de raclette, prosciutto, salami, marinade

Tataki de thon à l'asiatique

Camembert fondant, érable épicé, figues, amandes grillées, thym frais

Suggestion à partager

Duo de raviolis de homard et truffe gratinés, sauce chorizo, roquette,

pain au beurre à l'estragon

Inspiration du jour

4^e service

Granité citron limoncello



5^e service

Bavette de bœuf, demi-glace foie gras

Pomme de terre du jour et légumes du moment

Contre-filet de bœuf 12 oz AAA, demi-glace foie gras (+10\$)

Pomme de terre du jour et légumes du moment

Cuisse de pintade confite, demi-glace griotte et miel

Pomme de terre du jour et légumes du moment

Morue charbonnière, sauce crémeuse vin blanc, sésame et noix grillées

Pomme de terre du jour et légumes du moment

Duo de raviolis de homard et truffe gratinés, sauce chorizo, roquette,

pain au beurre à l'estragon

Moussaka au jacquier

Plat végétalien, sans gluten et sans lactose

Inspiration du jour

6^e service

Fromages d'ici, raisins et craquelins

7^e service

Charlotte aux fruits rouges

Crème brûlée du moment

Baklava fleur d'oranger

Gâteau au fromage, mousse au Bailey's

Gâteau triple chocolat *sans gluten*

Inspiration du pâtissier

La
Montagne Coupée

CHALETs – VILLÉGIATURE – CONGRÈS