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)

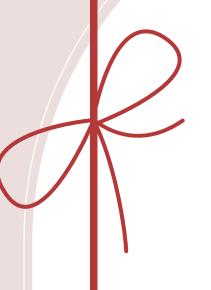
3^e service

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
Due de ravielis de homard et truffe gratinés, sauce cherize, roquette

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

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

Plat végétalien, sans gluten et sans lactose Inspiration du jour

Moussaka au jacquier

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

