



Saint Valentin



MENU ADAM ET ÈVE



ADAM ...

MISE EN BOUCHE

Bisque de homard façon cappuccino



TARTARE DE FILET DE BŒUF

*Version classique, croûtons
Jeunes pousses de roquette*

Vin à déterminer



FOIE GRAS AU TORCHON

*Chutney de figue au porto
Pain brioché*



DUO MORUE ET PÉTONCLE POÊLÉ

*Brandade de morue, citron confit
Sauce au vin blanc à la vanille*

Vin à déterminer



DUO DE CANARD AUX POIVRES

*Magret de canard rôti, fondue de poireaux
Parmentier de cuisse de canard confite*

Vin à déterminer



FONDANT MI-CUIT AU CHOCOLAT

*Glace au caramel au beurre salé
Croustillant au cacao*

Vin à déterminer

**Menu à 59\$ + taxes et service
Accord des Vins + 35\$**

ÈVE...

MISE EN BOUCHE

Bisque de homard façon cappuccino



CARPACCIO DE FILET DE BŒUF

*Vinaigrette asiatique aux sésames
Glace au concombre*

Vin à déterminer



FOIE GRAS AU TORCHON

*Chutney de figue au porto
Pain brioché*



DUO MORUE ET CREVETTES

*Ravioli aux crevettes, coriandre
Sauce au lait de coco et cari rouge*

Vin à déterminer



DUO DE CANARD AUX CANNEBERGES

*Magret de canard rôti sur polenta crémeuse
Brick de cuisse de canard confite*

Vin à déterminer



FONDANT MI-CUIT AU CHOCOLAT

*Glace à la confiture de lait
Croustillant au cacao*

Vin à déterminer

**Menu à 59\$ + taxes et service
Accord des Vins + 35\$**

