



MENU SOIRÉE SAINT-VALENTIN !!!

VALIDE DU 8 AU 17 FÉVRIER 2019

MENU 6 SERVICES 60\$

LES PRÉALABLES

CROQUETTE D'HUÎTRE, CRÈME DE CITRON CONFIT ET CAVIAR DE TRUITE
CORNET DE TARTARE DE BŒUF À L'HUILE DE TRUFFE BLANCHE ET COPEAUX DE PARMESAN

LE PRÉLIMINAIRE

TARTE FINE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES
Cipolini rôtis au miel et romarin, espuma de cèpes et crème fraîche

L'ACCLIMATATION

AGNOLOTTIS ET LANGOUSTINES
À l'encre de seiche et ricotta frais, beurre blanc chocolaté et noix de Grenoble

LA MISE EN ŒUVRE

GRANITÉ À L'ORANGE SANGUINE ET GIN DU QUÉBEC

L'ACTE

MAGRET DE CANARD ROSÉ
Sauce Périgourdine, purée de topinambour et petites fraîcheurs du marché

Ou

BROCHETON ET HOMARD
Mousseline de brocheton et queue de homard à la nage dans leur bisque et petites fraîcheurs du marché

L'EXTASE

SEMIFREDDO
Semifreddo et coulis de fraises au Prosecco, ganache de chocolat "DIRT aux 3 Choco" et baies des champs

*Ce menu doit être sélectionné pour l'ensemble des convives de la table.
Un supplément de 15\$ par personne pour les gens en forfait avec repas.*

CHEF : Christopher Groleau

SOUS-CHEF : Nicholas Lacelle