

Saint Valentin

JEUDI 14, VENDREDI 15 ET SAMEDI 16 FÉVRIER 2019

APÉRITIF (INCLUS): 1 VERRE DE CRÉMANT D'ALSACE

ENTRÉE À PARTAGER

HUITRES, CEVICHE DE PÉTONCLES ET CREVETTES À LA FRAISE DU QUÉBEC,
GRAVLAX DE SAUMON, PURÉE DE BETTERAVE, BLINIS, ŒUFS MIMOSA AU FOIE GRAS,
SALADE DE CŒURS DE CANARDS, VINAIGRETTE AUX FRAMBOISES

*OYSTERS, SCALLOPS AND SHRIMPS CEVICHE WITH QUEBEC STRAWBERRIES,
SALMON GRAVLAX WITH BEETS PUREE, BLINI, FOIE GRAS DEVILED EGGS,
DUCK HEARTS SALAD WITH RASPBERRY VINAIGRETTE*

PLAT AU CHOIX

RISOTTO AU HOMARD, BISQUE, POIS VERTS

LOBSTER RISOTTO, BISQUE SAUCE, GREEN PEAS

OU

FILET MIGNON DE BOEUF, PURÉE DE BUTTERCUP, RADIS RÔTIS,
POËLÉE DE CHAMPIGNONS, SAUCE AU VIN ROUGE

BEEF TENDER LOIN, BUTTERCUP SQUASH PUREE, RADISH, MUSHROOMS, RED WINE SAUCE

OU

CAILLE ROYALE FARCIE, GRATIN DE POMME DE TERRE AU SAFRAN,
CAROTTES CONFITES, SAUCE AU PORTO ET RAISIN

STUFFED ROYAL QUAIL, SAFFRON POTATO GRATIN, CANDIED CARROTS, PORT AND RAISIN SAUCE

GRANITÉ

GRANITÉ AUX FRUITS DE LA PASSION

PASSIONFRUIT GRANITÉ

DESSERT À PARTAGER

PAVLOVA CHOCOLAT NOIR, MARMELADE DE CLÉMENTINES,
NOISETTES GRILLÉES, VIEUX BALSAMIQUE

*DARK CHOCOLATE PAVLOVA, CLEMENTINES MARMELADE,
ROASTED HAZELNUTS, AGED BALSAMIC*

MENU 4 SERVICES : 65\$/PERSONNE
FOUR-COURSE-MENU : \$65/PERS