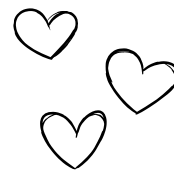




Saint-Valentin



MENU 99\$ (EN FORFAIT + 30\$)

Taxes et service en sus.

AMUSE-BOUCHE

Inspiration de la brigade

ENTRÉES

Velouté hivernal

Châtaignes, brisures de marrons grillés et lard croustillant, huile de romarin

ou

Carpaccio de bœuf

Espuma de parmesan, aioli à l'huile de truffe, huile parfumée aux agrumes, roquette

PLATS PRINCIPAUX

Filet de bar poêlé

Purée de chou-fleur caramélisé, beurre blanc au gin, caviar de truite

ou

Filet mignon de bœuf canadien grillé (7 oz)

Mousseline de pommes de terre à la truffe, chimichurri, légumes racines glacés au beurre noisette

ou

Queues de homard pochées

Beurre à l'estragon, linguine à l'ail, espuma d'aioli noire et lime, huile de crustacés

DESSERT

Mousse au chocolat noir

Tuile croquante aux notes de cacao, éclats de passion

