



## **Menu Saint-Valentin 2024**

### **Mise en bouche**

Blinis aux pois verts et menthe fraîche, gravlax maison à la betterave rouge, sirop d'érable, labné-argousier, œufs de truite, pousses sanguines

### **Premier service**

Cassolette de polenta fondante aux champignons sauvages, demi-caille royale aux deux cuissons, laque au miel de fleurs et poivre du paradis, cipolinis caramélisés, miroir d'œuf de caille, glace de viande au cassis de l'Île d'Orléans

**ou**

Carpaccio de betteraves jaunes, vinaigrette aux tomates fumées, noix caramélisées, fromage de chèvre, brioche rôtie, huile au basilic, caramel de pamplemousse rose.

**Ou**

Foie gras mi-cuit à l'érable et piment d'Alep, figues fraîches, mostarda, brioche rôtie

**Extra : 6\$**

### **Plats principaux**

Côtes d'agneau (2) rôties au beurre de porcins, joue de veau braisé aux olives et citronconfit, artichauts Barigoule, gnocchis maison, choux fleur noisette, pistou d'olives vertes

**58\$**

Contre-filet de bœuf (I-P-E) grillé, beurre persillé à l'ail noir, champignon 'King Oyster' rôti au parmesan, purée de betterave rouge, Pont-neuf au sel fumé, bordelaise...

**56\$**

Saku de thon rouge grillé, crevettes tigrées(U15), condiment orange fenouil-aneth, crustacés-miso blanc, risotto à l'encre de seiche, dentelle de mer...

**56\$**

Agnolottis, sauce Romesco et poivrons fumés, tomates marinées, champignons, asperges, courge beurre rôtie, fromage de chèvre, noix de pin, herbes fraîches

**50\$**

### **Dessert**

**Plateau pour deux :** opéra maison, macaron framboise et eau de rose, Amaretti-griottes, glace caramel et brisures de chocolat, truffes-sucettes pralinées

