

Menu St-Valentin

Amuses-bouches

Toast au beurre clarifié, pressé de boeuf laqué
Maki de truite mariné au Ponzo et concombre

Potage

Velouté de champignons (pied de mouton), chantilly aux morilles et noix
de Grenoble torréfiées

Entrée

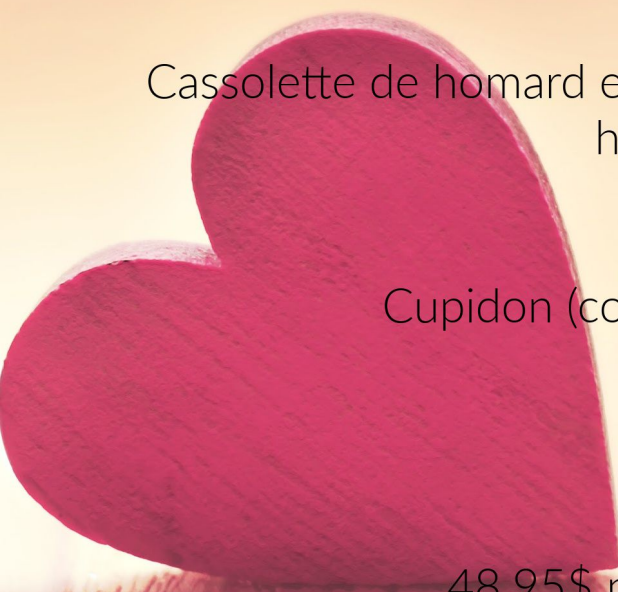
Crevettes en tempura au sarrazin, patates douces onctueuses
ou
Croquette de volaille au panko, salade de lentilles

Plat

Émincé de magret de canard grillé, croquette de pommes de terre,
céleri-rave, sauce framboise betterave au vinaigre balamique
ou
Cassolette de homard et pétoncles, légumes croquants et grillés,
homardine safranée

Dessert

Cupidon (coeur chocolat et fruits rouges)



48.95\$ par personne, taxes en sus