

Menu De La Saint-Valentin

Pour un flirt avec toi : Ambo Prosecco, Conegliano, Valdobbiaden, Vénétie 10\$

..... ENTRÉE

Un amour de plumes

Tartare de canard à la fraise, thym et vinaigre de Xérès, chips de magret de canard.

Ou

L'effeuillage gourmand

Salade d'endives, bok choy, vinaigrette au sésame,
Duo de saumon fumé à chaud et de bonbons de saumon.

Ou

Filtre d'amour

Potage de céleri, figues et Porto

..... EXTRA

Aphrodisiaque en coquilles (+16\$)

Huîtres de l'île Du Prince Édouard, vinaigre de cidre de glace des Vergers de la Colline.

Le plaisir coupable (+22\$)

Foie gras poêlé, pain doré à la brioche, ketchup de tomates et fraises, caramel au Porto.

Le péché mignon (+16\$)

Parfait de foie gras, gelée de cassis, brioche toastée.

..... PLATS

Pour rougir de plaisir (40\$)

Filet mignon de bœuf Aspen Ridge de Colombie Britannique, sauce au cassis,
Purée de topinambours et légumes de saison.

Ce coquin de cochon (35\$)

Longe de porc farcie aux abricots et tomates séchées, sauce amandine,
Poireaux au vin blanc et gratin dauphinois.

Livresse des mers (37\$)

Espadon mariné au citron et basilic, salsa à l'ananas,
quinoa à l'estragon et citronnelle, lit de kale.

Romance au verger (30\$)

Risotto Acquarello de champignons Blancs de Gris au vin blanc et parmesan,
betteraves de couleurs.

..... TENTATIONS SUCRÉES

Rouge passion

Clafoutis aux petits fruits rouges.

Ou

Pour croquer d'amour

Mousse aux framboises et croquant de chocolat.

Un dernier baiser (+10\$),

Café gourmand : Sortilège (whisky à l'érable), café et crème fouettée.

