

MENU DE LA SAINT-VALENTIN

Coupe de bulles et amuse-bouche

.ENTRÉES.

Chaudrée d'huîtres du Québec

Huîtres pochées, bacon, pommes de terre et oignons, crème à la vanille.

Ou

Salade de fromage bleu

Choux de Bruxelles et chou frisé, vinaigrette au babeurre et au fromage bleu, Prosciutto tranché, brioche beurrée.

Ou

Mousse de foie gras du Québec

Épices d'hiver, cassis, figues, pain grillé, chou frisé.

.PLATS PRINCIPAUX.

Saumon poêlé

Agrumes confits, cornichons à la moutarde, risotto aux courgettes.

Ou

Joues de porc

Pommes de terre fouettées au beurre de homard, échalotes rôties, relish aux pommes et aux amandes.

Ou

Risotto au chou-fleur

Pommes, abricots et amandes grillées.

.DESSERTS.

Gâteau au chocolat

Ganache au chocolat noir, sauce au chocolat.

Ou

Gâteau de fromage et au citron

Meringue grillée, crème de citron, caramel éponge.

Ou

Assiette de fromages pour 2

Fromages du Québec, fruits frais, cornichons, craquelins.

Truffes au chocolat

60 \$ / Personne