



Saint-Valentin MENU

- 11 et 14 février 2012 -

Quenelle de foie gras au cidre de glace, poire, pain d'épices, rose

Foie gras infused with apple ice cider, pears, spicebread, roses



Noix de St-Jacques poêlée, mousseline de chou rouge au fromage de chèvre,
radis noir et pamplemousse rose

Pan-seared scallop, red cabbage and goat cheese purée, black radishes and pink grapefruit



Filet mignon de veau du Bas-St-Laurent, bettes à cardes, betteraves jaunes braisées,
honshimeiji marinés, Carminée

''Bas-St-Laurent'' veal tenderloin, swiss chard, braised yellow beets, pickled honshimeiji, Carminée

ou/or

Dorade rose poêlée, crabe des neiges en salade, jeunes poireaux au beurre d'homard,
émulsion de livèche

Pan-fried pink bass, snow crab salad, young leeks in lobster butter, lovage emulsion



Création de notre chef pâtissier sous la thématique ''**Les Inséparables**''

''Love birds'' dessert

65\$

Taxes et service en sus – Taxes and service not included