

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



LES INSÉPARABLES

Création de notre chef pâtissier sous la thématique
"Love birds" dessert

65\$

