

Le Festin gastronomique de la Saint-Valentin

Velouté jardinier parfumé à la muscade

Terrine d'Autruche à la mangue et au Grand Marnier
& sa confiture d'oignons aux Cassis

Ou

Pâtes fraîches farcies de homard, rosée à la fleur de basilic

Sorbet aux fruits de la Passion (extra: 3.00\$)

Médaille de Cerf rouge flambé à l'Armagnac et son émincé de pleurotes

Ou

Filet de Truite façon homardier & ses Langoustines aux herbes de Provence

Ou

Magret de Canard et son émulsion à la Clémentine de Napoléon

Douceurs fondantes au Chocolat et aux petits fruits rouges

Café, Thé, Infusion

39,95\$



Table d'hôte de la Saint-Valentin

Velouté jardinier parfumé à la muscade

Les Entrées

Jambon de Parme et melon parfumé au Rhum . 8.95\$

Feuilleté d'Escargots au Sambuca et à l'anis étoilé. 8.95\$

Cuisses de Cailles confites sur lit de jeunes pousses, vinaigrette au miel. 9.95\$

Saumon du fumoir à l'orange et au Cointreau . 9.95\$

Escalope de Foie gras poêlé, émulsion aux abricots & au Vieux-Porto . 16.95\$

Sorbet aux fruits de la Passion (extra: 3.00\$)

Penne à l'émincé de Cerf fumé, crème fleurette à la fleur de basilic. 24.95\$

Ris de Veau à la Muscat et son concassé de champignons de Paris. 29.95\$

Roulé de Pintade farci de gibier, sauce à l'orange et au Triple sec. 27.95\$

Entrecôte de Bœuf grillée, émulsion au Brandy et aux cinq poivres. 29.95\$

Filet de Saumon frais au beurre de ciboulette et au saumon fumé. 27.95\$

Cuisse de Lapin farcie et son émulsion au Galliano et au romarin. 27.95\$

Mignon de Bœuf flambé au Cognac et son fondant de Brie. 32.95\$

Carré de Veau de lait aux pommes et à la liqueur de Calvados. 32.95\$

Douceurs fondantes au Chocolat et aux petits fruits rouges