



BE



*Joyeuse
St-Valentin*



Amuse-bouche

Huître en gelée de Prosecco,
concassé de poire asiatique
Prosecco La Marca, Vénétie, Italie



Entrée

Opéra de foie gras autour des fruits rouges
*Thomas Barton Réserve, Sauterne 2014,
Bordeaux, France*



Potage

Betteraves, pois chiches, abricot, pétales de rose



Granité

Passion et litchi



Plats

Cœur de filet mignon, sauce périgourdine,
pommes de terre confites et champignons
*Castello Banfi, Poggio Alle Mura,
Rosso di Montalcino 2015, Toscane, Italie*

OU

Queue de langoustine et doré rôti, duo d'asperges
et son sabayon au cidre de glace
Trimbach Riesling 2015, Alsace, France



Fromage

Chèvre frais travaillé, miel épicé, endive et noix
*Birichino Malvasia Bianca 2015,
Monterey, Californie, É.-U.*



Dessert

Fraises, chocolat et gingembre
J.W. Graham's LBV 2012, Porto, Portugal

Accord mets et vins : 69\$ additionnel / personne