



BE



*Joyeuse
St-Valentin*

menu végétarien



Amuse-bouche

Truffe de tofu aux cèpes
Prosecco La Marca, Vénétie, Italie

• • • • •

Entrée

Duo d'asperges, sabayon au cidre de glace
*Thomas Barton Réserve, Sauterne 2014,
Bordeaux, France*

• • • • •

Potage

Betteraves, pois chiches, abricot, pétales de rose

• • • • •

Granité

Passion et litchi

• • • • •

Plat principal

Couscous royal, semoule au ras el hanout,
légumes confits à l'huile d'olive, raisins de Corinthe
et pois chiches à l'ail rôti
Trimbach Riesling 2015, Alsace, France

• • • • •

Fromage

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

• • • • •

Dessert

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

Accord mets et vins : 69 \$ additionnel / personne