

MENU SAINT-VALENTIN

4 SERVICES – 89 \$

PRÉAMBULE

Huîtres et foie gras poêlé – 4 unités
Miel infusé et 2 flûtes de champagne (+ 55 \$)

MENU

PREMIER SERVICE

Trilogie de mises en bouche à partager :

- Feuilleté de pommes de terre, crème sure et caviar
- Maki de homard, tempura, avocat et émulsion de lard
- Minitacos noisettes et sésame, gravlax de saumon et émulsion d'aneth

DEUXIÈME SERVICE

Cappellettis au homard

Crème d'oursin, ponzu et prosciutto

OU

Foie gras poêlé

Brioche maison, topinambours en déclinaison et laque BBQ à la betterave

TROISIÈME SERVICE

Pétoncles géants

Émulsion vanille citron, purée de chou-fleur et crème sure au nori

OU

Magret de canard fumé

Mousseline de pommes de terre douces, cromesquis de pommes de terre au cheddar et sauce aigre-douce à la cerise

DESSERT

Duo autour de la pomme