



Menu de la Saint-Valentin

MISES EN BOUCHE À PARTAGER

*TARTELETTES DE PÉTONCLES,
CHORIZO ET HUILE DE CIBOULETTE*

*CÔNES AU SÉSAME GRILLÉ,
TRUITE ET ÉMULSION D'ANETH*

HUÎTRES FAÇON PO'BOY

ENTRÉES

*JAMBON DE CANARD FUMÉ MAISON,
CANNELLONI CROUSTILLANT AU FOIE GRAS,
VINAIGRETTE AU CIDRE DE GLACE ET
PRESSÉ DE POMMES*

OU

*GRAVLAX DE SAUMON FUMÉ MARINÉ À LA
BETTERAVE, POIREAUX, NOISETTES TORRÉFIÉES,
GELÉE DE BETTERAVES ACIDULÉE ET SÉSAME*

TROU NORMAND

PLATS

*ÉCHINE DE PORCELET CONFITE
DE LA FERME GASPOR,
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE NOUVELLES,
OIGNONS CONFITS, CHAMPIGNONS
ET ROYALE DE POIS SUCRÉS*

OU

*CABILLAUD FAÇON WELLINGTON,
FARCE FINE BRIOCHÉE AUX CHAMPIGNONS,
PURÉE DE PANAIS CITRONNÉE,
JUS DE VOLAILLE À LA SAUGE ET
CROUSTILLANT DE TAPIOCA*

DESSERTS

MIGNARDISES À PARTAGER

75 \$ PAR PERSONNE



BE

★★★★★