

**Menu de la St-Valentin
10 au 17 février 2018**

Nos bouchées provocantes

**

**Ballotin de truite fumée, mascarpone, raifort, pommes Granny Smith,
salade de jeunes pousses à l'huile citronnée.**
*Smoked Trout Ballotin, Mascarpone, Horseradish,
Granny Smith Apples, Young shoots Salad with Lemon Oil*

ou

Tartare de Cerf, canneberges, parmesan, truffes et échalottes frites
Deer tartare, Cranberries, Parmesan, Truffles and Fried Shallots

**

Foie Gras au crumble de pain d'épice
Foie Gras with spiced bread crumble

**

Bourride de lotte, Safran et petits légumes
Monkfish Bourride, Saffron and Small Vegetables

ou

**Côtes Levées de veau braisées pendant 6 heures,
purée légère de pommes de terre, jus aux bleuets de l'Isle D'Orléans**
*Veal Short Ribs braised during 6 hours,
light mashed potatoes, blueberry juice from Isle d'Orléans*

**

Soupe de fraises au poivre rose, glace vanille
Strawberry and Pink Pepper Soup, Vanilla Ice Cream

65\$