



MENU ST-VALENTIN

85 \$

ANTIPASTI L'OSSO

CARPACCIO DE PIEUVRE TUNISIEN, SAVEURS MÉDITERRANÉENS, RÉDUCTION BALSAMIQUE

OU

BURRATA, SALADE DE FENOUIL, ORANGE CARA CARA, AMANDES CONCASSÉES, MOSTARDA DE POIRES

OU

SALADE ENDIVE, MOUSSE DE GORGONZOLA, NOIX DE PÉCAN CONFIE

OU

VITELLO TONNATO CLASSICO

INTERMEZZO +\$18

HUÎTRES FRAÎCHEMENT ÉCAILLÉES (6), MIGNONETTE FRAMBOISE

OU

FOIE GRAS AU TORCHON, PAIN BRIOCHÉ, MARMELADE DE FIGUES

OU

RAVIOLIS OSSO BUCO BRAISÉS, RÉDUCTION DU VEAU, PARMIGIANO REGGIANO

PLAT PRINCIPAL

DOPPIO RAVIOLIS; DE COURGE MUSQUÉE ET DE RICOTTA, SAUCE À LA TRUFFE NOIRE PERIGORD,
FEUILLES DE SAUGE CROUSTILLANTES

OU

PÉTONCLES POÊLÉS, PURÉE DE PANAIS, CHAMPIGNON CHANTERELLE, PANCETTA

OU

RISOTTO AUX ÉPINARDS AVEC PORCINI, CREVETTES POÊLÉES, HUILE DE CRUSTACÉS

OU

BAR CHILIEN RÔTI, CÂPRES, PISTACHE, ARTICHAUT FRIT

OU

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE RÔTIE, OIGNONS PERLÉS, CAROTTES CARAMÉLISÉES,
DEMI-GLACE INFUSÉE À LA MENTHE

OU

TERRE & MER L'OSSO; FILET MIGNON AVEC OS,
UNE QUEUE DE HOMARD CANADIENNE DE 4 OZ CUITE AU FOUR
+10\$

DESSERT

TIRAMISU LIMONCELLO AVEC FRAMBOISE ET CHOCOLAT

OU

FONDANT AU CHOCOLAT AVEC CRÈME GLACÉE AUX NOISETTES

OU

LE DÉLICE DES CHEFS PÂTISSIERS

