

# MENU DE LA SAINT-VALENTIN 14 FÉVRIER 2018



## AMUSE-BOUCHES :

Huître garnie, crème sure fumée et caviar de mujjol

ou

Mousse de foie gras, pain grillé, chutney abricots-canneberges

## ENTRÉES :

Ris de veau en coque de noix, courge, pleurote érigée, demi glace de veau

ou

Moules en escabèche, jus de persil et herbes marines

## PLATS :

Magret de canard, céleri rave, bette à carde grillée, glace

ou

Pétoncles, fenouil, ratatouille, kumquats, pousses de pois

## DESSERTS :

Pavlova aux agrumes et mascarpone fouetté

ou

Pot de mille feuilles, brownie et chantilly pralinée

60\$ par personne