

Saint-Valentin

Les préliminaires

*Brochette de magret de canard, tempura pistaches et teriyaki maison
Crevette poêlée aux lardons, crémeux de petits pois à la menthe
Profiterole à la mousse de foie gras et chocolat noir, beurre de pommes
Huître, mignonette au gin du Québec, lime et coriandre*

L'effervescence

*Carré d'agneau, crumble au noisettes, polenta crémeuse aux
épices douces, légumes glacés et réduction de veau
ou
Ballotine de lotte forestière à la truffe, feuille de nori, beurre blanc
à la sauge et légumes glacés*

La fusion

*Trilogie de fromages croustillants,
salade d'Amour et vinaigrette à la mûre
-Brie à la truffe, chèvre au thym et miel, bleu-*

L'apothéose

*Cœur crémeux au litchi, insert framboise,
glacage miroir à la rose et feuilleté croustillant,
crumble chocolat noir et fleur de sel*

*Menu servi au souper du 9 au 17 février 2024, pour l'ensemble de la table
85\$ par personne ou +30\$ en supplément du forfait souper/ hébergement régulier*