

Saint - Valentin

Les préliminaires

- Tuiles de pain d'épices, mousse au foie gras, chutney oignons et ananas grillés, fruit de la passion
- Tartelettes moelleuses aux champignons de la Ferme Mycep à Granby, crémeux de ricotta et truffes, pois verts et champignons poêlés au beurre, lemon curd
- Crevettes croustillantes à l'encre de seiche, amandes et feuille de riz
- Ravioli éclat de fond de veau

L'effervescence

Mignon de contre-filet de veau, gratin Dauphinois truffé, bok choy grillé, mini poivrons et cipollinis, pois verts au beurre, demi-glace de veau

ou

Filet de poisson à chair blanche en robe de proscuitto, moules, sauce vin jaune et sauge, chips et crémeux de topinambours, bok choy, mini poivrons et cipollinis au beurre

La fusion

Tatin d'échalotes, brie, balsamique et sirop d'érable, noix concassées, beurre de coing, pousses de roquette et pomme grenade

L'apothéose

Duo gourmand à partager:

Noix éclatantes et son coeur caramel coulant

Lingot d'or au chocolat, gâteau red velvet, cœur crémeux framboises

**Menu servi au souper du 7 au 16 février 2025, pour l'ensemble de la table
100\$ par personne ou +40\$ en supplément du forfait souper / hébergement régulier**