

Menu St-Valentin
Valentine Menu

Les Mises en Bouche / Appetizers

*Salade d'endives, pommes, fromage bleu, noix de Grenoble et vinaigrette à la
pomme*

Endive salad with blue cheese, walnuts and apple vinaigrette

ou / or

*Saumon fumé par nos soins, sur blinis de pommes de terre,
crème fraîche et caviar d'esturgeon*

*Our house smoked salmon, served on a potato blinis
with crème fraîche and sturgeon caviar*

ou / or

Tourtière de confit de canard du Périgord et son foie gras
Duck confit and foie gras pie

ou / or

Ris de veau caramélisé aux oignons et pleurotes
Sweetbreads with caramelized onions and oyster mushrooms

~~~~~

Velouté de betteraves / Beet velouté

Les Plats de Résistance / Main Course

Filet de truite arc-en-ciel, émulsion au citron et ciboulette
Filet of rainbow trout with lemon and chives emulsion

ou / or

Suprême de pintade de la ferme « Plume des champs », jus au romarin
Local « Plume des champs » guinea fowl breast with rosemary jus

ou / or

Côte de veau de lait, sauce forestière
Rack of milk-fed veal with mushroom sauce

ou / or

Filet mignon de bœuf grillé sauce au vin rouge
Grilled beef tenderloin filet with red wine sauce

LLL

Déclinaison de chocolat
Chocolate Trio

Cappuccino. Espresso, café au lait, thé ou tisane
Cappuccino, espresso, cafe latte, tea or herbal tea

75\$ plus taxes et service
75\$ plus tax and service charge