

Menu
Saint-Valentin

Le Charme en Entrée



*Velouté de pleurotes aux perles
de pommes de terre douce*

ou

Bique de homard valentinois



La Pause Galantine



Laitue en folie, chevignol et miel

ou

Croustillant de homard au gingembre

ou

Carpaccio de bœuf au parmesan



La Séduction au Plat Principal



<i>Linguini au demi homard et crevettes, sauce bisque</i>	<i>31 \$</i>
<i>Pomme de ris de veau braisé florentine, sauce Vermouth</i>	<i>33 \$</i>
<i>Marmite de moules aux fruits de mer parfumé au limoncello</i>	<i>37 \$</i>
<i>Mignon de veau aux shiitakes, sauce bleubrie</i>	<i>37 \$</i>
<i>Magret de canard, noires et cassis</i>	<i>38 \$</i>
<i>La côte de bœuf Angus, façon Milot</i>	<i>39 \$</i>
<i>Thon frais grillé mi-cuit aux fruits exotiques</i>	<i>40 \$</i>
<i>Filet mignon de cerf à la compote de cerises de terre et figues, sauce au Porto</i>	<i>41 \$</i>
<i>Filet mignon, foie gras et champignons sauvages</i>	<i>44 \$</i>
<i>Carré d'agneau en croûte d'herbes au parfum de romarin</i>	<i>46 \$</i>



La dernière Tentation