

Menu de la Saint-Valentin

VALENTINE'S DAY MENU

Céviche d'huîtres et de pétoncles

Perles de désir embrasées, mignonnette aux agrumes

*OYSTER AND SCALLOP CEVICHE
CAPTIVATING FLAVOUR PEARLS, CITRUS MIGNONNETTE*

Cromesquis de la Fromagerie Montebello

Poire pochée au vin pourpre, roquette, huile de noix

*FROMAGERIE MONTEBELLO CROQUETTES
POACHED PEAR WITH PURPLE WINE, ARUGULA, NUT OIL*

ou /OR

Carpaccio de bœuf en croûte de café et de copeaux de fromage BellaVitano à l'espresso

Croustillant de pain noir, crème fraîche, marinades

*BEEF CARPACCIO CRUSTED WITH COFFEE
AND ESPRESSO BELLAVITANO CHEESE SHAVINGS
BLACK BREAD CRISP, FRESH CREAM, MARINADES*

Joue de veau en douce cuisson

Ris de veau popcorn, sauce choron, purée de panais au beurre noisette,
mélange de champignons sauvages

*SLOW-COOKED VEAL CHEEKS
POPCORN VEAL SWEETBREAD, CHORON SAUCE,
PARSNIP PURÉE WITH HAZELNUT BUTTER, MIXED WILD MUSHROOMS*

ou /OR

Mi-cuit de thon rouge

Dentelles de légumes croquants aux arachides,
bouillon réconfortant au miso, vermicelles croustillants

*SEMI-COOKED RED TUNA
CRUNCHY VEGETABLE LACE WITH PEANUTS,
COMFORTING MISO BROTH, CRISPY VERMICELLI*

ou /OR

Risotto à la betterave et betteraves poêlées

« Pétoncles » de champignons, crémeux de fromage de chèvre,
pesto de roquette, noisettes torréfiées

*BEEF RISOTTO AND STIR-FRIED BEETS
MUSHROOM "SCALLOPS", GOAT CHEESE CRÉMEUX,
ARUGULA PESTO, ROASTED HAZELNUTS*

Cœur crémeux au chocolat blanc, framboises et thé Earl Grey, croustillant au citron

*CREAMY WHITE CHOCOLATE,
RASPBERRY AND EARL GREY TEA HEART, LEMON CRISP*

105 \$

