

A R O M E

Menu de la Saint-Valentin | 85 \$ Valentine's Day Menu | \$85

Entrées / Appetizers

Fondue au fromage aromatisée à l'eau-de-vie de cerise sauvage

Charcuteries, fruits, légumes rôtis, focaccia maison

Cheese Fondue Flavoured with Wild Cherry Spirit
Charcuteries, fruit, roasted vegetables, house focaccia

OU / or

Queues de homard en médaillon

Salade de papaye et de mangue, vinaigrette au fruit de la passion
et à la lime, tuile de riz soufflé

Lobster Tail Medallion

Papaya and mango salad, passionfruit and lime vinaigrette, puffed rice tuile

Plats principaux / Main Courses

Caille royale farcie de porcelet de lait de la ferme Gaspor et de fruits séchés

Légumes-racines glacés au beurre noisette et au sirop d'érable,
jus corsé au cassis et à l'orange

Royal Quail Stuffed with Gaspor Farm Suckling Pig and Dried Fruit
Root vegetables glazed with brown butter and maple syrup, black currant and orange spicy jus

OU / or

Pavé de flétan du Québec

Déclinaison de betteraves, riz parfumé à la badiane, sauce marbrée

Roasted Québec Halibut Steak

Beets many ways, star anise-flavoured rice, marbled sauce

OU / or

Risotto à la crème de tomates confites

Huîtres frites, stracciatella au zeste d'agrumes, kale, *vincotto*

Risotto with Candied Tomato Cream

Fried oysters, stracciatella cheese with citrus zest, kale, *vincotto*

Dessert

Cœur noir exotique à la noix de coco et au fruit de la passion

Exotic Black Heart with Coconut and Passionfruit

