

# MENU 4 SERVICES

du 13 au 17 février 2019



ST-VALENTIN

## AMUSE-BOUCHE

### Ganache de foie gras

pain brioché, compote de prunes rouges, sarrasin cristallisé

## ENTRÉE

### Gravlax de thon blanc

pomme verte, concombre, gel citron-gin, huile de coriandre, riz soufflé, poudre d'herbes

ou

### Medaglione d'oxtail

jus de braisage monté au jus de carotte, carotte fumée comme un bacon, pickle de carotte

## PLAT

### Râble de lapin farci

figues, vin rouge, chocolat, panais rôti, oignon confit, maitake

ou

### Omble chevalier poêlé

beurre blanc aux agrumes, caviar de mujol, purée de chou-fleur, chou-fleur rôti

## DESSERT

### Cake choco

ganache flexible au chocolat, gel de poire, crème fouettée au cacao, noisette pralinée

ou

### Gâteau chiffon au thé vert matcha

compote de framboises, crémeux au chocolat blanc et miso, sorbet framboises et yuzu



**Bonifiez votre expérience en ajoutant les accords mets et vins.**

**PETIT ACCORD**  
30\$

**GRAND ACCORD**  
45\$

3 verres de vin d'importation privée.