

# St-Valentin 2017

Offert du 14 au 18 février

## *Excitations pour les papilles*

<b>Songe d'une nuit d'été</b> Tartine de canard confit, duxelle forestière, œuf de caille poché, caramel de porto	11\$
<b>Audacieux méli-mélo</b> Carpaccio de betteraves jaunes, flocons de chèvre et huile d'olive extra vierge à la framboise	10\$
<b>Amour de vacances</b> Flanc de porc braisé et pétoncle poêlé, crémeuse au vermouth	14\$
<b>Jeux interdits dans les bas-fonds</b> Méli-mélo de crevettes nordiques et crabe des neiges au céleri rave et pomme verte à l'huile de truffe	12\$
<b>Don Juan en herbe</b> Poêlée de foie gras et poire, réduction de fond veau au poivre mignonnette	18\$
***	
<b>Rencontre fortuite dans un labyrinthe secret</b> Crème de citrouille à la cardamome et ses escargots au pastis	6\$
<b>L'audace de la jeunesse</b> Consommé de wapiti, lanières de bison fumé	7\$
<b><u>Granité</u></b>	
<b>Pause obligatoire</b> Granité au basilic à la russe	5\$
***	
<b>L'amour c'est pas sorcier</b> Médaillon de cerf rouge, sauce aux camerises de l'Île d'Orléans	34\$ 59\$ TH
<b>« Regardez moi dans les yeux »</b> Poitrine de pintade, gratin dauphinois au deux pommes de terre et doux pesto maison	30\$ 55\$ TH
<b>Casanova en chasse au bal du Mardi Gras de Venise</b> Filet mignon de porc en robe de proscuitto et son cœur au foie gras à la datte	32\$ 57\$ TH
<b>Vol d'un premier baiser au jardin</b> Saumon de l'Atlantique farci aux crevettes et têtes d'asperges, espuma au safran	33\$ 58\$ TH
<b>L'éternel séducteur et l'envoûtante sorcière noire</b> Filet de bœuf fumé au bois d'érable et sa sauce à l'ail noir	39\$ 64\$ TH
***	
<b><u>Fromage</u></b>	
<b>L'amour toujours l'amour</b> Assiette de fromages fins québécois	12\$ 6\$ TH
***	
<b><u>Dessert</u></b>	
<b>Divines voluptés</b> Croustillant chocolat noisettes, passion et café, yaourt glacé au chocolat blanc	9\$
***	
<b>Chaude désaltération</b> Café, thé ou infusion	2\$

# St-Valentine 2017

## TEMPTING CHOICES

Available from 14 to February 18th

<b>A Midsummer Night's dream</b> Tartine of duck confit, mushroom duxelle, poached quail egg, port caramel	11\$
<b>A bold encounter</b> Yellow beet carpaccio, goat cheese, raspberry infused olive oil	10\$
<b>Lover's holiday</b> Braised pork belly, pan seared scallop with vermouth sauce	14\$
<b>Secret games in the garden</b> Nordic shrimps and snow crab, with celeriac and green apple puree topped with truffle-oil	12\$
<b>Don Juan makes a move</b> Pan seared foie gras with pears, reduced veal stock with cracked pepper	18\$
***	
<b>A chance meeting in the secret labyrinth</b> Cream of pumpkin and cardamom with escargots and pastis	6\$
<b>A youthful adventure</b> Elk consommé with slices of smoked bison	7\$
***	
<b><u>Granité</u></b>	
<b>A well deserved recess</b> Basil and vodka granite	5\$
***	
<b>Love is not sorcery</b> Red deer medallion with a haskap berry sauce	34\$ 59Di
<b>My eyes are up here</b> Pearl hen breast, scalloped potatoes and homemade pesto	30\$ 55Di
<b>Casanova enters the Mardi-Gras ball</b> Pork filet mignon wrapped in prosciutto with a date stuffed with foie gras	32\$ 57Di
<b>Stealing kisses in the garden</b> Atlantic salmon stuffed with shrimp and asparagus tips, saffron espuma	33\$ 58Di
<b>The eternal seducer meets the black witch</b> Filet of beef smoked with maple wood, black garlic sauce	39\$ 64Di
***	
<b><u>Cheese</u></b>	
<b>Lovers love love</b> Platter of Quebec cheeses	12\$ 6Di
***	
<b><u>Dessert</u></b>	
<b>A final temptation</b> Crunchy chocolate hazelnuts, passion fruit and coffee, white chocolate iced yoghurt	10\$
***	
<b>The kiss goodnight</b> Coffee, regular or herbal tea	2\$