



Menu Saint-Valentin



Valentin Valentine

Escalope de foie gras tendre et juteuse
Petite poire à la liqueur, marmelade de bleuets sauvages
Canada, Québec, Hemmingford, Poiré de glace, 2009, Salamandres

Bonbon Aphrodite

Saumon fumé à l'érable
Aigrette au zeste d'agrumes et gingembre confit
France, Alsace, Gewurztraminer sec, 2007, Pierre Frick

Du bout des lèvres

Potage à la courge et lait de coco

Avec amour

Terre et mer, bracad de wapiti et
pétoncle de Terre-Neuve au poivre des dunes
France, Provence, Cucugnan, Petit Derna, 2008, Dernacueille

Entrelacés

Duo de fromages sélection prestige du Nord
Avec confit d'oignons doux tiède dans un feuilleté recouvert de miel
Espagne, Bodega, Blancas Nobles, 2008, Barranco Oscuro

Délicatesse pour amoureux

Cupidon croquant chocolaté
Verrine aux fraises et son coulis
Canada, Québec, liqueur de fraise, Griserie, Domaine L'Ange Gardien

Pour un moment spécial

Café ou tisane

69.00 \$ menu seulement

115.00\$ accord mets et vins



Martin Gagné
Chef exécutif