



## MENU ST-VALENTIN

Votre table d'hôte vous l'aimerez ...

Un peu...question d'émousser votre désir (mise en bouche)

Surprise de cupidon



Beaucoup...vous verrez que l'amour vient en mangeant (entrée)

Verrine de crevettes d'ici, salsa de melon mariné au porto d'Alexis et son cœur de caviar

Ou

Terrine de saumon fumé et son fromage de chèvre aux pistaches croquantes, croûtons artisanaux

Ou

Plateau de légumes marinés et copeaux de parmesan frais, olive Calamata et bruschetta

Passionnément...vous serez plus que charmé (potage)



Velouté aux asperges et son nuage de crème fraîche, pointe d'asperge grillée

Ou

Verdure du potager aux tomates et bocconcini marinés au basilic frais et son caramel balsamique

À la folie...une passion vient de s'installer (plat principal)

Linguine aux belles roses d'ici, sauce rosée et légumes croquants, zestes de citron confits

Ou

Médaille de veau de grain saisi et cuit saignant, compote à la canneberge rouge passion épicée

Ou

Poitrine de poulet farcie à la mangue, pacanes et coriandre fraîche

Ou

Pavé de saumon rôti en croûte, sauce vierge

Ou

Médaille de bœuf Angus 6 oz, pointe de brie chaud, sauce aux gâdelles noires

Plus que jamais...coup de foudre assuré (dessert)

Gâteau au fromage, compote de fruits rouges passion et fleur de sel

Ou

Croustillant aux trois chocolats et son lait vanillé

Ou

Salade de fruits au sirop de roses

