

Saint-Valentin Valentine's Day

MENU 14-02-2018

TRILOGIE D'AMUSE-BOUCHE DU CHEF CHEF'S AMUSE-BOUCHE TRIO

ENTRÉE | APPETIZER

Carpaccio de St-Jacques et betterave rouge, vinaigre Xérès, truffe noire et grué de cacao
Sea scallops carpaccio and red beet, Xérès vinegar, black truffle and cocoa nibs

PLAT PRINCIPAL | MAIN DISH

Wellington d'épaule de cerf et foie gras, courges, cipollinis, jus au porto et chocolat amer
Braised venison shoulder Wellington and foie gras, squash, cipollinis, port wine and bitter chocolate jus

ou/or

Lotte du Maine rôtie aux épices, mousseline de choux fleur et salsifis, bisque de homard et caviar
Roasted Maine monkfish with spices, cauliflower and salsify purée, lobster bisque and caviar

ASSIETTE DE FROMAGES DU QUÉBEC QUEBEC'S CHEESE SELECTION

DESSERT

La Esméralda, chocolat Rare Origine Cacao Barry, par Roland Del Monte
La Esméralda by Roland Del Monte (MOF) Cacao Barry Rare Origine chocolate

- 79 -



Renoir