

menu comptoir *St-Valentin*

ARANCINIS

Crevette, citron et fenouil, mayo au citron confit
Calabrese, tomate et bocconcini, sauce marinara



Tartare de saumon, mayonnaise crispy chili, avocat, mangue,
crouille wonton

PLATS PRINCIPAUX

Cuisses de canard confites, sauce à l'orange et au vermouth
Gratin de pommes de terre, purée de betterave, asperges
vertes pochées

ou

Ballotine de poulet enrobée de bacon, farcie à la courge,
fromage bleu d'Élisabeth et noix de Grenoble
Gratin de pommes de terre, purée de betterave, asperges
vertes pochées

DESSERTS

Tiramisu à la noisette

ou

Fraises au chocolat et truffes au chocolat

BOUTEILLE DE VIN

choix de bouteille de vin d'importation privée

Bikandi Rioja (rouge)
Antoine Joseph Pardon (blanc)

150 \$ (+taxes) pour 2 personnes

