

# MENU SAINT-VALENTIN 2019

**59,5\$**

DU MERCREDI 13 AU DIMANCHE 17 FÉVRIER

## AMUSE-BOUCHE

TARTELETTE DE MOUSSE DE BRIE,  
croûte aux herbes de Provence et à la lavande,  
gastrique de cerises de terre  
*Champagne Blanc de Chardonnay NM,  
Tribaut Schloesser*

## PREMIER SERVICE

RAVIOLO DE CANARD ET DE FOIE GRAS,  
gremolata à l'orange et aux noix, mâche  
*Chenin blanc "SmileyV4" NM Silweris,  
Swartland, Afrique du Sud*

PALOURDE CHERRYSTONE SUR COQUILLE  
farci à l'ail et au vin blanc,  
poivron compressé et cerfeuil  
*Riesling 2016, Pacha mama, Central Victoria, Australie*

## DEUXIÈME SERVICE

MORUE D'ISLANDE POCHÉE SOUS-VIDE  
au beurre noisette,  
salade tiède de crevettes, fenouil et citron confit,  
beurre de céleri rave, pomme et miso,  
tao maio  
*Weinviertel Gruner veltliner "Hundspoint" 2016,  
Gruber Röschitz*

POITRINE DE PINTADE RÔTIE,  
sauce whiskey et bacon, sauté de chou toscan aux  
tomates séchées, pavé de patate douce et sauge  
*Blaufrankish 2016, Boheim, Carnuntum, Autriche*

## TROISIÈME SERVICE

MOUSSE AUX BLEUETS SUR CRUMBLE DE CHOCOLAT  
et noisette, kumquat et bleuets marinés,  
crémeux chocolat blanc  
*Banyuls Rimage 2016, Clos de Paulilles*

BEIGNETS À LA RICOTTA,  
caramel à la bière rousse.  
*Banyuls Rimage 2016, Clos de Paulilles*

**+ 36,5\$ ACCORD CHAMPAGNE ET VINS**