

MENU SAINT-VALENTIN 2019

Pétoncles princesse et caviar de la Colombie-Britannique

Foie gras chaud

blinis au cacao extra noir, sauce grand veneur et argousier

Jardin d'hiver

légumes-racines frais et marinés

perles au vinaigre de framboises et sorbet aux baies nordiques

Porcelet de la ferme Turlo

en pancetta au thym

dans un bouillon émulsionné au parmesan et à la truffe fraîche

L'huître en surprise façon *Saint-Amour*

Morue noire du Canada

velouté de topinambours tranchés au jus de viande

nid de champignons et ficelles de pommes de terre croustillantes

Millefeuille de brebis

harmonie de pommes et vanille

Tout pour toi

demi-sphère de crème chocolatée

cœur tendre aux fruits rouges, glace aphrodisiaque épicée

Petite boîte de mignardises

150 \$ / personne (plus taxes et service)



S A I N T - A M O U R

1 9 7 8