



## *Menu Saint-Valentin*

*Involtini de bresaola et ricotta, polenta croustillante, légumes grillés*  
*Bresaola and ricotta involtini, crispy polenta, grilled vegetables*

\*\*\*\*\*

*Pavé de thon, radis noir, algue et coulis de fruit de la passion*  
*Tuna steak, black radish, seaweed and passion fruit coulis*

\*\*\*\*\*

*Sacchetti farcie au fromage, sauce au beurre et truffe*  
*Sacchetti stuffed with cheese, butter and truffle sauce*

\*\*\*\*\*

*Sorbet à la lavande*  
*Lavender sorbet*

\*\*\*\*\*

*Filet de bœuf Angus grillé, sauce poivre et cognac*  
*Purée de pomme de terre à l'ail rôti et rapini*  
*Grilled Angus beef fillet with pepper and cognac sauce*  
*Mashed potatoes with roasted garlic and rapini*

*Ou/Or*

*Filet de morue poêlé avec huile d'olive extra vierge et caperons*  
*Caponata*  
*Seared cod fillet with extra virgin olive oil and caperberries*  
*Caponata*

\*\*\*\*\*

*DESSERT*

*Cœur de Ferrero Rocher, crème anglaise*  
*Ferrero Rocher heart, custard*

*Café, thé, espresso, cappuccino*  
*Coffee, tea, espresso, cappuccino*

*82,00\$ / personne + service et taxes*

