

Menu

Saint-Valentin

Table d'hôte

+25\$ au prix du plat principal
Entrée | Plat | Dessert

11 AU 14 FÉVRIER

À l'apéro

Bol d'olives 7\$

Huîtres (6) \$
Mignonette

Planche apéritive 26\$

Charcuteries et fromages du terroir
Olives mixtes, marinades, confit maison

Entrée

Crème de chou-fleur rôti 12\$

Fromage Migneron | Huile aux herbes | Croûtons

Carpaccio de boeuf 16\$

Oignon doux | Échalote frite | Copeaux de fromage d'ici

Beignet de homard 16\$

Mayonnaise à la bisque | Estragon | Caviar de mujold

Pieuvre grillée 22\$

Purée de haricot blanc | Chorizo épicé | Chimichurri |

Fondue aux fromages d'ici 16\$

Trilogie de courge | Crumble salé | Thym

Plat principal

Pétoncles & crevettes 40\$

Limoncello | Risotto | Épinards

Médaillon de cerf 42\$

Whisky | Patate douce | Légumes rôtis

Filet de saumon rôti 32\$

Arrancini | Poireau | Cameline

Tartare de boeuf Rustique 38\$

Ail noir | Cornichon | Yogourt

Raviolis aux champignons 28\$

Tartufata | Tombée de champignons | Tomate confite

Dessert

Assiette de fromages du terroir 18\$

Confit | Pacane glacée | Fruits

Équilibre litchi & pamplemousse 14\$

Entremet litchi | Pamplemousse glacé | Siphon et gel de rose

Pavlova 12\$

Mague | Chocolat blanc

BISTRO
EVOLUTION
ETRAITEUR