



LE RESTAURANT

MENU ST-VALENTIN | VALENTINE'S DAY MENU

SAMEDI LE 11 FÉVRIER, 2012 | SATURDAY FEBRUARY 11TH, 2012

&

MARDI LE 14 FÉVRIER 2012 | TUESDAY FEBRUARY 2012

PÉTONCLES | SCALLOPS

CRUDO DE PÉTONCLES PRINCESSES DES ÎLES-DE-LA-MADELEINE, EAU DE CANNEBERGES, CAMOMILLE, POMME GRENADE, BAIES DE GOJI, CITRON DIGITÉ, CROUSTILLE DE POMME

CRUDO OF PRINCESS SCALLOPS FROM ÎLES-DE-LA-MADELEINE, CRANBERRY WATER, CAMOMILE, POMEGRANATE, GOJI BERRIES, FINGER LIME, APPLE CHIPS

SAUMON | SALMON

SAUMON CONFIT, ESPUMA DE FARRO, HARICOTS BORLOTTI, CHOU DE BRUXELLES, PURÉE D'AMANDES

SALMON CONFIT, FARRO SPUMA, BORTOLI BEANS, ALMOND PURÉE

FOIE GRAS | FOIE GRAS

CAILLOUX DE FOIE GRAS, BRIOCHE ÉPICÉE, POIRE, AULNE CRISPÉ, CRUMBLE AU CHOCOLAT, CROUSTILLE DE COURGE MUSQUÉE, COING

FOIE GRAS ROCKS, SPICED BRIOCHE, PEAR, GREEN ALDER, CHOCOLATE CRUMBLE, BUTTERNUT SQUASH CHIPS, QUINCE

CERF | VENISON

CERF POËLE, SALSIFIS, TROMPETTES DE LA MORT, FROMAGE CACIOCAVALLO FUME, TRUFFE NOIRE

SEARED VENISON, SALSIFY, BLACK TRUMPETS, SMOKED CACIOCAVALLO, BLACK TRUFFLE

COSTARDE AU PAMPLEMOUSSE | GRAPEFRUIT CUSTARD

COSTARDE AU PAMPLEMOUSSE, CHOCOLAT BLANC, GÂTEAU AUX GRAINES DE PAVOT, SABLE AU EARL GREY, SORBET A L'ORANGE SANGUINE

GRAPEFRUIT CUSTARD, WHITE CHOCOLATE, POPPY SEED CAKE, EARL GREY SABLÉ, BLOOD ORANGE SORBET

MIGNARDISES

115.