** Saint Valentin 2019**

**Un menu gastronomique 7 services réconfortant aux saveurs florales et agrumes, pour 2 personnes à emporter.**

**À partager sous les couvertures!**

**170$ + Taxes, Seulement sur réservation,**

**Disponible les 13, 14, 15, 16, et 17 Février 2019.**

**Les amuses - bouche**

* Bonbons de foie gras de canard, eau de rose et mandarines confites, chocolat 70%.
* Pétoncle mi-fumé au jasmin en carpaccio, oranges sanguines et lime.
* Fleur de truite en gravlax de Grand Marnier, fromage de chèvre frais au basilic et biscotti

aux pistaches et fenouil.

**L’entrée 1**

* Tataki de cerf de la ferme Makavy à Saint-Charles sur le Richelieu mariné à la bière aux agrumes puis mi-fumé, pamplemousse rose, mousseline froide de patates douce, mini cresson

et vinaigrette au pamplemousse confit.

**Le granité à l’eau de coco poivre long et fleur d’oranger.**

**L’entrée 2**

* Dos de morue de l’Atlantique rôti en croûte d’épices et cacao, duo crémeux de topinambour truffé et betteraves rouge à la lime.

**Le plat principal**

* Le canard en 2 façons, magret mariné puis rôti, effiloché de cuisse braisée au café.

Demi-glace de canard violette et foie gras.

Croquette de pommes de terre à l’orange, légumes.

**Le dessert**

* Comme une tarte au citron à partager.

Crème glacée au citron Meyer et sorbet citron,

Sablé Breton chocolaté à la lavande.

**Les mignardises**

* Suçon de <<rice crispies>> piment d’Espelette, chocolat 70% et perles à la fraise.
* La truffe framboise et pistaches à croquer à 2.

**Pour le lendemain :** Viennoiseries pur beurre à cuire.