

# *Menu Saint-Valentin*

## *L'amuse-bouche*

*Crevette sauvage grillée sur purée de topinambour à la ciboulette et huile d'Espelette*

## *Entrées*

### *Carpaccio*

*Bœuf, mayonnaise au bolet, copeaux de Grana Padano, pleurotes gris marinés, huile de caméline et feuilles de roquette*

### *Tartare*

*Tartare de saumon et de truite légèrement fumée, tomates semi-séchées, citron confit, herbes fraîches et craquelins de riz soufflé*

### *Raviolis*

*Raviolis de canard confit, consommé de volaille à l'asiatique, julienne de légumes et feuilles de coriandre fraîche*

## *Plats*

### *Agneau / 64\$*

*Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes sur risotto carotte et cumin, pistaches torréfiées et jus d'agneau à l'ancienne*

### *Morue / 57\$*

*Morue poêlée sur tombée de poireaux au fenouil, sauce vin blanc et céleri-rave au safran, carottes Nantaises*

### *Bœuf 6oz / 60\$*

*Filet mignon de Bœuf Canadien Certifié Angus, beurre composé à l'ail noir, purée de betteraves rouges aux quatre épices, racines rôties, sauce vigneronne*

## *Un dessert pour deux*

*"Fondue" Sens aux deux chocolats*

## *Deux mignardises*

*Macarons à la framboise*

**&**

*Café, thé ou infusion*