

Menu de la St-Valentin (14 février)

Bisque de crustacés et ses coulis de pesto et crème fraîche
Floralies de fines laitues, vinaigrette cupidon
Aubergines farcies au gratin
Gnocchi pomodoro "Boom...ba dell'Amore"



1/2 douzaine d'huitres Rockefeller 18.50\$
Gâteau de crabe, sauce citron aioli 15.00\$
Carpaccio de pieuvre sur un lit de cappelini 19.00\$



- ♥ *Linguini au homard, ciboulette et citron 39.00\$*
- Crevettes et pétoncles poêlées aux agrumes et fenouil 36.00\$*
- ♥ *Côte de veau de lait grillée sur un lit de champignons sauvages sautés au brandy 45.00\$*
- ♥ *Bar sauvage frais braisé à la méditerranéenne 38.80\$*
- ♥ *Steak au poivre 37.50\$*
- ♥ *Scallopine de veau de lait Abellino 33.70\$*
- ♥ *Carré d'agneau en croûte de pistache sauce au chèvre et miel 46.00\$*



Café ou thé

Menu Cupidon pour deux

Bisque de crustacé et ses coulis de pesto et crème fraîche
Truite saumonée à l'érable
Prosciutto et figues



Granité au citron confit, givré à la vodka



Châteaubriand et sa bouquetière de légumes



Mesclun à l'huile de noix et ses croûtons fins au pecorino



Petite douceur chocolatée



Café ou thé

55.00\$ par personne

Joyeuse St-Valentin