

MENUS DE LA SAINT-VALENTIN

Brunch

Entrées à partager

Crème de patate douce, lait de noix de coco, pomme,
gingembre, lime

Salade de betterave, poire, fenouil, vinaigrette noix de
Grenoble-chèvre-balsamique blanc, noix caramélisée,
patate douce

Rillettes de saumon

Plats à partager

Croquette de bacon-macreuse, pomme de terre au épices
zataar, mayonnaise au yaourt, chou-fleur à la grecque

Mijote de légumes façon locros, œuf à 63°C, chimichurri,
pain brioché au fromage

Dessert

Cake au citron, confiture de poire

***Menu: 35\$ / personne
***Disponible 13-14 février

Menu Soir

Entrées à partager

Royale de foie gras et yuzu, maitake, shiitake, pois chiche,
oseille

Tartare d'espadon, purée de patate douce au gingembre, huile
de sésame, concombre, mangue, shiso, pickle de rabiole

Gravlax de cerf au gin, grelot, jaune d'œuf, mousseline de
céleri-rave, aneth, caviar de mullet, rugbrød, betterave jaune,
riz frit

Plats principaux

Morue pochée au lait de coco, crumble cajun-zaatar, fenouil,
gnocchi,
carotte à l'indienne
OU

Joue de veau fondante, mijoté de haricot Romano à la lime et
beurre de kombu

Dessert

Sablé cacao, pralin noisette, crème de fruits rouges et menthe,
guimauve,
noix caramélisées

*** Menu : 60\$ / personne
***Disponible 12-13-14 février