

la Saint-Valentin

14 février

Pain plat croustillant cuit au four, tartiné de ricotta à l'estragon, mortadella râpée et de pistaches grillées

4 COINS

Tartare de thon garni de guacamole épicé à l'avocat et de panais croustillants

Mozzarella di buffalo en croûte de parmesan avec concasse de tomates et basilic

Crostini de carpaccio de bœuf garnis de relish de roquette au citron et de provolone fort

Boulettes de poulet servies avec de la crème sur à la ciboulette et graines de sésame grillées

SALADE

Jeunes laitue arcadienne servies avec de la grenade, cœurs de palmiers et fromage de chèvre avec vinaigrette mangue citronnelle

PÂTES

Agnolotti caruso farcis d'un ragoût de champignons sauvages, nappés d'une sauce aux porcini et à la truffe blanche, avec feta émiettée et pignons de pin

PLAT PRINCIPAL

Roulantini de poulet farcis de risotto aux portobello, asperges et fromage havarti nappés d'un glaçage abricot-citron

Veau Milanese toascanne garnie d'aubergines panées à l'œuf, mascarpone et mozzarella, le tout avec épinards et sauce rouge

Bavette angus garnie de dijonnaise au cognac, poivre vert, bacon et poires rouges en dés

Saumon saint-jacques farci à l'homard, crevettes et pétoncles, servi dans une crème fraîche aux tomates séchées

DESSERT

Tartelette aux fraises garnie de crème vanille et de chutney ananas-menthe

Café, thé

98.00\$ + taxes + pourboire

menu à la carte disponible également

Valentine's Day

14 February

Oven crusted flat bread with tarragon ricotta spread, shaved mortadella and toasted pistachios

4 CORNERS

Tuna tartar topped with spicy avocado guacamole and crispy parsnips

Parmesan crusted mozzarella di buffalo with tomato basil concasse

Beef carpaccio crostini topped with lemon arugula relish and sharp provolone

Chicken dumplings served with chive sour cream and roasted sesame seeds

SALAD

Arcadian baby lettuce served with pomegranate, hearts of palm and goat cheese in a mango lemongrass vinaigrette

PASTA

Agnolotti caruso stuffed with wild mushroom ragu tossed in a porcini white truffle topped with crumbled feta cheese and pine nuts

MAINS

Chicken rolantini filled with portobello risotto, asparagus and Havarti cheese topped with apricot lemon glaze

Veal Milanese Toscana layered with egg battered eggplant, mascarpone and mozzarella cheese with spinach in a sugo rosso

Bavette angus topped with cognac dijonnaise, green peppercorn, bacon and diced red pears

Salmon saint Jacques stuffed with lobster, shrimp and scallops served in a sundried tomato crema fresco

DESSERT

Strawberry flan tart topped with vanilla cream and pineapple mint chutney

Coffee, tea

98\$ + tax + gratuity

a la carte menu also available