

MENU spécial St Valentin

14 février

Velouté de topinambour et brisures croustillantes de parmesan

Tartare aux deux saumons parfumé à la coriandre et au sésame

Foie gras au torchon, confiture d'oignon à l'érable
et brioche toastée (+3)

...

Parmentier de canard confit à la truffe, petit jus au porto

Omble chevalier poêlé, beurre blanc au fenouil et légumes méditerranéens

Filet de bœuf au poivre de Madagascar et gratin dauphinois (+3)

...

Panna cotta aux fruits rouges et rhum

Fondant au chocolat amer, crème fouettée à la noisette


Prix 47\$ (hors taxes et service de 15%)

Réservations au 514 313 8019 ou www.restaurant-carteblanche.com

Les réservations du 14 février devront être garanties par carte de crédit. Des frais d'annulation s'appliqueront.

Special Valentine's diner

February 14



Jerusalem artichokes' veloute with crispy parmesan flakes
Fresh and smoked salmon tartare, coriander and sesame seeds
Foie gras "au torchon", maple onion confit and toasted brioche (+3)

• • •

Parmentier of confit duck with a port jus
Arctic char with a fennel flavoured beurre blanc and Mediterranean vegetables
Grilled fillet of beef, green Madagascar pepper sauce and potato gratin (+3)

• • •

Panna cotta with red berries and rum
Bitter chocolate fondant with a hazelnut whipped cream

\$47 (excluding taxes and 15% service charge)

Reservations at 514 313 8019 or www.restaurant-carteblanche.com

Reservations must be guaranteed with a credit card. Cancel fee will apply.