

Menu Saint-Valentin

11 au 15 février

Huîtres P / M

Demi-douzaine ou douzaine

Caviar bump 15

Caviar Oscietra

Caviar d'esturgeon 28g/50g 90 / 150

Blinis maison, crème sûre, ciboulette

Entrées

Crudo de pétoncles 25

Agrumes frais, huile vanillée, léger frisson de piment et fleur de sel

Raviole de pâte fraîche au bœuf 19

Bœuf effiloché, jus délicat et nuage léger de Riopelle de l'Isle

Plats

Risotto aux fruits de mer 45

Risotto crémeux de courge safranée, chair de homard et crabe, crevettes nordiques, crevettes géantes ricotta, feuilles de Bruxelles et jus corsé homardine

Filet mignon de bœuf AAA 65

Écrasé de grelots aux échalotes, palette de légumes du marché, jus réduit au thym et au citron

Dessert

Dessert aux fraises d'Elena 12

Entremet fraise et lime, biscuit amande-lime, insert de fraises, mousse fraises, chantilly

Les Enfants Terrilles

BRASSERIE