

# Les fous-braques

# Menu

Saint-Valentin

## BOUCHÉE COCKTAIL

### ENTRÉE

Brioche salée, foie gras poêlé, flambé au cognac, compotée de rhubarbe et gelée de fraise au balsamique



Mille-feuille de pancetta et betterave, mousse de fromage bleu aux dattes, crumble de pacanes, gelée de betterave

### PLAT

Gnocchis de pommes de terre, beurre blanc au homard, queue de homard, poireau vinaigrette, miel au pomelo et vrille de pois



Contre-filet 8 oz, glace de veau au xérès, oignons cipollini confits, salade d'asperges à la moutarde

### DESSERT

Paris-Brest au chocolat, crème mascarpone chocolat et orange sanguine, crumble de chocolat noir et suprême d'orange sanguine



**180 \$ / 2 PERSONNES**