



## Menu St-Valentin (12-13-14 février)

### Premier service

Crémeuse de panais à la vanille, pétoncle rôtis,  
amandes effilées torrifiées

Ou

Foie gras terrine, gel de vin chaud, chutney d'orange et canneberge,  
brioche grillé

Ou

Déclinaison de betterave en couleur et texture, chèvre frais,  
graines de courge caramélisées

### Deuxièmes service

Morue noire rôtie, mousseline de topinambour, petits légumes,  
beurre blanc à l'anis

Ou

Longe de cerf rôti, purée de pomme de terre douce,  
sauce au vin rouge et cacao

Ou

Suprême de volaille fermier farci aux champignons, gratin dauphinois,  
jus court au thym

### Dessert

Dôme de chocolat garni d'une mousse,  
salade de fruits rouges au miel du Québec, coulis de fruits rouges

Ou

Tarte Tatin servi chaude, crème glacé à la vanille, petits fruits

