

# CHEZ BORIVAGE

R E S T A U R A N T



MENU SAINT-VALENTIN ♡ VALENTINE'S DAY MENU

# CHEZ BORIVAGE

GASTRONOMIE QUÉBÉCOISE | *Le Grand Lodge Mont-Tremblant*

Table d'hôte 75 \$ par personne | \$75 per person

## Entrées

Velouté aux poireaux et petits pois  
Quenelle de saumon à l'estragon

ou

Salade de roquette, poire pochée, prosciutto  
Vinaigrette balsamique  
(Version végétarienne disponible)

## Assiettes à partager

Tataki de thon  
Haricots, tapenade d'olives noires

Tartare de bœuf  
Moutarde Dijon et câpres

Carpaccio de betteraves rouges et jaunes  
Rémoulade

## Plats principaux

Morue charbonnière glacée au miel et soya  
Sauté de champignons shiitakes aux sésames

ou

Magret de canard poêlé  
Demi-glace aux bleuets et sauge

ou

Fricassée de fruits de mer  
Pétoncles, crevettes, et pieuvre,  
sauce romesco

ou

Lentilles braisées  
Choux-fleurs et légumes rôtis

## Desserts

Sucré et salé

ou

Assiette de fromages +10 \$  
(pour deux)

## Appetizers

Leek and green pea soup  
Salmon tarragon dumpling

or

Arugula, poached pear, and prosciutto salad  
Balsamic vinaigrette  
(Vegetarian version available)

## Plates for sharing

Seared tuna tataki  
String beans, black olive tapenade

Beef tartar  
Dijon mustard, capers and gherkin pickles

Red and yellow beet carpaccio  
Remoulade

## Main courses

Honey-soy glazed black cod  
Sautéed shiitake mushrooms with sesame

or

Seared duck breast  
Blueberry demi-glace and sage

or

Seafood fricassée  
Scallops, shrimp, and grilled octopus,  
romesco sauce

or

Braised lentils  
Roasted cauliflower and carrots

## Desserts

Sweet and salty

or

Cheese plate +\$10  
(for two)