

MENU St-Valentin

EN BOÎTE

Entrée

Tataki de thon en croûte d'épices, chou nappa en vinaigrette soya et miso, jaune d'œuf crémeux, croquant de sésame et chips de riz

Potage

Potage de poivrons et tomates rôties, effiloché de porc aux piments d'Espelette

Plats

Faux-filet de bœuf en cuisson optimale, maïs en crème, beurre cowboy et jus de bœuf

Servi avec légumes de saison rôtis au sirop d'érable, pommes de terre croustillantes au fromage, salade de verdure, vinaigrette au xérès

Dessert

Verrine de mousse au chocolat et framboises, brownies aux amandes, perles de chocolat blanc

60\$ + taxes/personne

Ramassage le vendredi 13 février de 12h00 à 18h00

Valentine day

IN A BOX

Appetizer

Spice-crusted tuna tataki, Napa cabbage with soy and miso vinaigrette, creamy egg yolk, sesame crunch, rice chips

Soup

Roasted pepper and tomato soup, pulled pork with Espelette pepper

Main Course

Striploin steak cooked to perfection, creamed corn, cowboy butter, beef jus
Served with maple-roasted seasonal vegetables, crispy cheese potatoes, mixed greens salad, and sherry vinaigrette

Dessert

Chocolate and raspberry mousse verrine, almond brownies, white chocolate pearls

\$60 + tax / person

Pick-up on Friday, February 13, from 12:00 p.m. to 6:00 p.m.