

# La St-Valentin

EN BOÎTE



ENTRÉE

BURRATTA DU CHEF

*Salsa de tomates, pêches et menthe – Pistaches rôties  
Crème de balsamique – Roquette  
Pain à chauffer*

SOUPE

POTAGE À LA COURGE AU BEURRE ET POIRE

*Graines de citrouille rôties aux épices*

PLAT

FILET DE PORC AUX RAISINS DORÉS ET CIDRE DE POMME

*Raviolis aux champignons – Sauce crème à l'ail confit  
Brocoli tige – Champignons sautés  
Huile aux herbes*

DESSERT

MOUSSE AMOUREUSE

*Verrines de mousse à la framboise – Chantilly au chocolat blanc  
Génoise au cacao – Gelée à la cerise noire  
Chapelure d'Oréo*

# Valentine's Day

IN A BOX



## ENTREE

### CHEF'S BURRATTA

*Tomato, peach and mint salsa - Roasted pistachios*  
*Balsamic cream - Arugula*  
*Bread to heat*

## SOUP

### BUTTERED SQUASH AND PEAR SOUP

*Roasted pumpkin seeds with spices*

## MAIN

### PORK TENDERLOIN WITH GOLDEN RAISINS AND APPLE CIDER

*Mushroom Ravioli - Garlic Cream Sauce*  
*Broccoli - Sautéed Mushrooms*  
*Herb Oil*

## DESSERT

### SWEET MOUSSE

*Raspberry mousse verrines - White chocolate whipped cream*  
*Cocoa sponge cake - Black cherry jelly*  
*Oreo crumbs*