



Le Rituel

RESTAURANT



10-11-FÉVRIER

TABLE D'HÔTE DE LA ST-VALENTIN

Entrées

GRATIN D'ESCARGOTS ET CHAMPIGNONS À L'AIL

sauce crémeuse au chardonnay et à l'estragon
gratiné au Gruyère . pain campagnard grillé au bbq

TORCHON DE FOIE GRAS DU QUÉBEC EN CROÛTE DE NOIX CARAMÉLISÉS

compote de petits fruits . caramel de pommes au Bourbon
biscottes de brioche . rondelles de framboises
dianthus comestible

Potage

CRÈME DE CAROTTE AU GINGEMBRE À L'ÉRABLE

garnie de crème de piments forts et ciboulette

Plats

STEAK DE BŒUF AAA MANHATTAN EN CUISSON LENTE AVEC CROUTE DE CHÈVRE À L'AIL NOIR

sauce grand-veneur . pommes de terre fondantes
choux de Bruxelles noircis . vrilles de pois à l'huile de caméline

FILET DE MORUE D'ISLANDE RÔTIE AU PESTO DE ROQUETTE

tomates cerise confites à l'ail . risotto à la Florentine et petits pois
choux de Bruxelles noircis . vrilles de pois à l'huile de caméline

Desserts

TARTELETTE CHOCOLAT NOIR ET CAMEL SALÉ | À PARTAGER |

chantilly au chocolat blanc et vanille
coulis de cerise noire au rhum
orchidée mauve

Trou normand

GRANITÉ AU MELON MIEL ET GIN HENDRIX (+9)

fleurscentaurée bleues

99\$/PERSONNE