



Table d'hôte de la **St-Valentin**

14-15-16 février - Dès 17h00

Mise en bouche

Selon l'inspiration du Chef

-

Rouleaux de canard confit et fumé

Salade de concombre à l'Asiatique
Sauce au soya - Arachides - Sésame

ou

Taco plat aux crevettes marinées au lait de coco et piment chipotle

Salade de chou rouge - Guacamole - Croustillant de flanc de porcelet confit - Oignons rouges marinés - Coriandre

ou

Carpaccio aux deux betteraves

Pacanes pralinées - Chèvre - Menthe - Raisins - Roquette
Crème de vinaigre balsamique

-

Crème de patates sucrées à l'érable

Estragon - Câpres frites - Croûtons au beurre

-

Volaille croustillante marinée à l'orange et moutarde

Sauce aux épices douces
Riz au Jasmin - Carottes glacées - Fenouil fondant - Épinards frits

ou

Papardelle au boeuf effiloché de rôti de palette

Sauce tomates au chili - Parmesan - Champignons sautés - Épinards

ou

Pavé de saumon en croûte

Sauce crémeuse à l'ail - Fines herbes - Citron
Couscous d'Israël aux deux olives et safran

-

Dessert décadent choco-framboise

Garnitures de saison

39\$/personne

Taxes et pourboire en sus

Le Rituel
RESTAURANT