



ST-VALENTIN

Entrée au choix

*Duo de saumon mariné et fumé, pleurotes au cidre de pommes
et vermicelle de radis melon*

Ou

*Tartare de bœuf à la française servi avec salade iceberg au bleu
et noix de Grenoble*

Plat principal

*Fondue aux fromages de notre magnifique région (Hercule, Migneron et Suisse) avec cidre
des Vergers Pedneault de l'Isle-aux-Coudres (pour 2 pers) 59.95*

Ou

*Ardoise de crevettes tempura, sauce aux noix d'acajou et sésame sur un lit de choux
rouges et wakamé 34.95*

Ou

*Filet de bœuf au confit d'oignon accompagné d'un fondant de Fleurmier
et sa sauce à l'érable 39.95*

Gâteau mousse à la Camerise

Thé, café ou infusion



Bon Appétit!!