

Menu St-Valentin

5 services

Mise en bouche

Entrée

Crème de chou-fleur et esturgeon fumé

Ou

Pâté de campagne et marinade maison

Plats principaux

Risotto à la betterave et fromage de chèvre.

Ou

Omble des Éboulements cèleri rave, pomme et cresson.

ou

Magret de canard sauce poivre, gratin dauphinois et champignons.

ou

Chateaubriand pour 2 sauce béarnaise, frites et salade. +10.00\$

Trou normand

Dessert

Pot au chocolat

Thé ou café

40\$ taxes & services en sus