



Menu St-Valentin 2010

34,95 \$ + service + taxes

Mise en bouche

Entrée d'aiguillette de canard fumé + 7 \$

Fondant de brie, canneberges et érable + 8 \$

Duo de saveurs

Ou

Salade mesclun et sa vinaigrette fruitée

Granité aux pommes et Calvados

*Empilade de lasagnes fromagées au saumon fumé,
sauce à l'aneth et son épinard tombé à la crème*

ou

Filet de Saumon à l'émulsion de poivron rouge & basilique

ou

Mignon de porc glacé à l'érable & Grand Marnier sur lit de sauce au Porto

ou

*Aumônière de canard parfumée de balsamique et sirop d'érable sur sauce de l'érable au
poivre mignonnette et calvados*

ou

Côtelette d'agneau caramélisée au balsamique et sirop d'érable

Crème brûlée à l'érable dans son nid du verger

ou

Croustillant chocolat

Ou

Gâteau au fromage

Café, Thé ou Tisane

Pour réserver, contactez-nous au 450-652-6598