

Du 11 au 18 février  
2012 / 55.00\$

# St-Valentin 2012

## Croisement des yeux

Tomate cerise farcie au fromage de chèvre, bison fumé et sa rémoulade

*Cherry tomatoes stuffed with goat cheese, smoked bison on a remoulade*

## Téléphone et texto

Poêlée de pétoncles à la Tartufata sur purée de courge musquée

*Pan seared scallops in truffle sauce on a butternut squash puree*

## Rendez vous galant

Velouté de champignons blancs et homard, escargots à l'ail rôti

*Veloute of white mushrooms and lobster, escargots with roasted garlic*

## Resto et disco

Granité à la pomme caramel et cidre de glace du verger Bilodeau

*Caramel apple and ice cider from Bilodeau granite*

## Amour et draps de satin

Poitrine de canard glacée à la gelée de vin rouge de L'Isle de Bacchus, oignon rouge confit et sauce à la crème de cassis Mona et filles

*Duck breast with a red wine jelly glaze, red onion confit, crème de cassis sauce*

## Quelle nuit!

Mousse au chocolat noir de Tanzanie ou cœur de crème anglaise parfumée à la menthe poivrée

*Dark Chocolate mousse on a pepper mint crème anglaise*

Thé, café, infusion *Coffee, herbal or regular tea*

