

PRÉSENTE

# LES FEUX DE L'AMOUR

MARDI 14 FÉVRIER - SAINT-VALENTIN 2012

## TABLE D'HÔTE

NOS BULLES ET LEURS FRAISES



CRÈME DOUCE À LA POIRE ET AUX BETTERAVES JAUNES,  
CAMEL DE BIÈRE AMBRÉE ET POIRE CONFITE



TIAN DE POMMES DE TERRE YUKON GOLD ET FROMAGE DU TERROIR,  
MIROIR DE SAUCE AU VIN ROUGE ET COMPOTÉE DE FIGUES



TROU NORMAND



RAVIOLI GÉANT OUVERT GARNI DE VIANDE,  
TOMATES SEMI-SÉCHÉES, FROMAGE CENDRÉ  
ET FEUILLES DE ROQUETTE,  
VELOUTÉ À LA SAVEUR DE BASILIC THAÏ

32 \$

COEUR DE FILET MIGNON « BŒUF ANGUS® »  
NOIRCI AU BEURRE CLARIFIÉ, EN CROÛTE DE POIVRE BLANC,  
MIROIR DE VIN ROUGE CORSÉ ET CONSOMMÉ DE BŒUF  
INFUSÉ AU THÉ DU LABRADOR

55 \$

BLANC DE POULET SUR OS FARCIS DE  
CHAIR DE MERGUEZ, FOND D'AGNEAU AUX HERBES  
DE PROVENCE ET MOUTARDE FORTE

34 \$

FILET DE SAINT-PIERRE EN PAPILOTE DE CÈDRE  
POCHÉ AU COURT-BOUILLON, BEURRE BLANC À LA MANGUE,  
FLEUR D'AIL ET SIROP DE BOULEAU

39 \$



TRIO SUCRÉ ET COURONNE GIVRÉE  
THÉ, CAFÉ OU INFUSION