

# Menu du Souper de la Saint-Valentin

## Entrées

**Carpaccio de pétoncles aux fraises et noisettes**  
Fines tranches de pétoncles frais, garnies de fraises marinées  
et de noisettes grillées

**Beignets de crabes du Chef (2 morceaux)**  
Beignets de crabe maison, mayonnaise asiatique,  
salade verte et vinaigrette au thym et miel

**Croûton de chèvre fondant**  
avec émulsion de mangue, mélange de légumes fraîches,  
vinaigrette au thym et miel

**Carpaccio de bœuf**  
Vinaigrette figue, champignons marinés,  
noix de pin, copeaux de parmesan

## Plats principaux

**Poulet de Cornouaille (70 \$)**  
Sauce forestière, aligot de patate douce,  
légumes de saison

**Magret de canard (80 \$)**  
Magret de canard, sauce au porto, pommes de terre Ratte sautées  
au gras de canard & fines herbes et medley de légumes

**Espadon grillé (80 \$)**  
Filet d'espadon grillé, salsa de mangue,  
purée de topinambours et medley de légumes

**Carré d'agneau en croûte de romarin (110 \$)**  
Carré d'agneau cuit à la perfection, sauce à la menthe,  
aligot de patate douce et medley de légumes

## Desserts

**Panna cotta à la lime**  
Petits fruits, servie avec deux macarons à la framboise

**Nougat glacé à la fraise**  
Garni d'une nougatine à la pistache,  
servie avec deux macarons à la framboise