



# Menu Saint-Valentin à deux

160\$

Réservation  
418 380-2638

13 ET 14 FÉVRIER

## MISE EN BOUCHE & BULLES

### ENTRÉE

#### Feta fouetté aux herbes

Bruschetta d'olives multicolores  
Tomates en grappe confites  
Foccacia

OU

#### Bisque de homard façon cappuccino

Crème montée à la fleur de sel  
Piment d'Espelette  
Copeaux de truffe  
Croûton



## PLAT PRINCIPAL

#### Morue de la Côte-Nord

Confit à l'huile d'olive  
Nage crémeuse de maïs, chorizo & salicorne  
Petits légumes  
Citron vert

OU

#### Contre-filet de bœuf PRIME

Gratin de pommes de terre  
Légumes de saison rôtis  
Béarnaise

OU

#### Bifteck de côte PRIME

Vieilli à sec  
Cuisson sur charbon de bois d'érable  
Légumes de saison rôtis  
Frites au parmesan, truffe & romarin  
Périgourdine

## DESSERT

#### Crème brûlée

Framboise et chocolat blanc  
Café ou thé

Verre de Château Bastor-Lamontagne +4\$/pers.