
Antiquarius

Menu Saint-Valentin

Mise en bouche

Petite bouchée et cocktail de bienvenue (Petite coupe de mousseux)

Entrées

Noix de St-Jacques en carpaccio à la lime et cari rouge, verdure d'herbes fraîches

OU

Foie de lapin flambé au porto, sauce crème et raisins mi-séchés sur feuilleté

OU

Verdures aux suprêmes de pamplemousse rose et copeaux de Grana Padano, filet d'huile d'olive extra-vierge

Plats

Fettuccini all Vongole aux piments d'Espelette

ou

Filet de doré et sa sauce crémeuse au Vermouth et poivre rose, riz sauvage et légumes poêlés

ou

Magret de canard du lac Brome mariné à l'érable et à la bière rousse, sauce au poivre de Sichuan, pommes de terre et légumes poêlés

Dessert

Crème brûlée au chocolat mi-amer

Café, thé, infusion

35.00\$ taxes incluses par personne

Le service n'est pas inclus dans le forfait.

Service sur le repas payable le soir même à l'Antiquarius.