

MENU ST-VALENTIN

À partir de 65 \$

ENTRATA

FOCACCIA AU PARMESAN
rehaussé de Balsamum Original et pistaches concassées

PRIMO – AU CHOIX

BISQUE DE SAUMON au safran

SALADE MESCLUN, POMMES & iCRUNCH

LASAGNETTE VERTE MAISON double mozza et pesto, sauce aux champignons truffée

CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ MAISON avec crostini maison, câpres frits et miel épicé +8 \$

SECONDO – AU CHOIX

SPAGHETTIS VERTS FAITS MAISON à la bolognaise de bison et écaillés de parmesan

PENNE MAISON au saumon fumé maison, sauce crémeuse à l'aneth frais

LINGUINI MAISON +12 \$

avec pétoncles, palourdes fraîches et crevettes dans une sauce puttanesca

DUO ROYAL : QUEUE DE HOMARD au beurre à l'ail et **FETTUCINI DU PAPE « PAPALLINI »** +22 \$

PAPPARDELLE MAISON (FETTUCCE)

au canard confit, avec champignons et zestes d'orange

PIZZA BURRATA avec pepperoni vénitien, sauce parmesan, champignons, pistaches et miel épice

JOUE DE VEAU BRAISÉE accompagnée de légumes et de pommes de terre +22 \$

CARRÉ D'AGNEAU +22 \$

servi dans une sauce au vin rouge et romarin frais, accompagné de légumes et de pommes de terre

OSSO BUCO DE VEAU +22 \$

rôti lentement au vin rouge et fines herbes, servi avec purée de pommes de terre au parmesan

TERRE & MER : Filet Mignon de veau grillé, sauce gorgonzola et Queue de homard au beurre à l'ail +36 \$
accompagné de légumes et de pommes de terre

CREVETTES SAUTÉES dans une sauce à l'ail crémeuse, sur spaghettis verts avec sauce rosée à la vodka +12 \$

SAUMON RÔTI sauce crémeuse piccata et confit de tomates cerises +18 \$

accompagné de mezze-rigatoni maison au pesto

MORUE & PALOURDES FRAÎCHES sauce crémeuse au vin blanc, aneth et confit de tomates cerises +18 \$

DOLCI

FRAGOLA E CIOCCOLATO - Semifreddo aux fraises, coulis de chocolat noir et pacanes caramélisées.
Un dessert raffiné à mi-chemin entre une mousse légère et un gelato : frais, onctueux et fondant.

Café ou thé



BULLES FESTIVES

PROSCECCO, VILLA SANDI - Italie, Vénétie (verre) 14 \$

CHAMPAGNE, NICOLAS FEUILLATTE BRUT - France (verre) 25 \$