



ST-VALENTIN



Mise en bouche



Entrées

Potage à la courge musquée et badiane.

Tartare de gravlax de saumon mariné HSLB, émulsion à la coriandre, gelé de sapin et bouton de Marguerite.

Chèvre chaud en Parmentier de canard effiloché, poire confite, ambre de noix de Grenoble, caramel de yuzu et caviar d'érable.

Torchon de foie gras de canard à l'armagnac, confiture de potiron *maasla*, pain brioché tiède.



Granité

Poire williams

Plats principaux

Canard du Lac-Brome

Cuisse confite, mousseline de Céleri-rave au Wasabi, variations de légumes, sauce aux camérisés.

Porc Nagano

Médaille de filet, purée de pomme de terre aux lardons et oignons confits, sauce aux figues.

Bœuf CAB

Filet grillé, corne de bœuf, variation de légumes et sauce poivrée.

Végétarien

Couscous marocain au légumes fondants, raisin et oignon caramélisé à la cannelle.

Volaille

Tajine de poulet fermier, *zaalouk* d'aubergine, sauce aux olives et citron confits.

La Pêche du jour

Poisson ou crustacé cuisiné selon l'inspiration du chef.

Agneau

Pressé d'agneau, purée de patate douce, *tchoutchouka* de poivron rouge grillé et réduction demi-glace aux épices *ras-el-hanout*.

Dessert

Pudding Chômeur façon brise du lac et son sirop du temps des sucres.

Velour d'amour, croustillant amandes, biscuit aux amandes, crémeux aux fraises, sucre pétillant et mousse au champagne.

Crème brûlée saveur du moment

*Menu sujet à changement et ce sans préavis

La Bêtise d'ulac