

# MENU

La Petite Auberge

Souper table d'hôte 5 services de la Saint-Valentin  
Soirées du samedi 10 et samedi 17 février 2024

## POTAGE

Bortsch  
*ou*  
Fenouil Tomates

## ENTRÉES FROIDES

(1 choix)

Tartare de bœuf, échalote, moutarde, estragon, câpres, aïoli, parmesan et croustilles Ms. Vickies (avec option relevée)

Ceviche de pétoncles sur poire pochée au vin blanc parfumé au gingembre avec mousseline d'avocats, citronnelle et poivre vert, garnis de petit pois, cresson, ciboulette, radis et tuiles d'aubergines

Salade de mesclun avec fenouil rôti, concombres, fraises, graines de courges et vinaigrette à l'orange et estragon

## ENTRÉES CHAUDES

(1 choix)

Feuilleté de courgettes, poireaux, et chèvre sur coulis de framboise et réduction balsamique

Fondue au fromage pour 2 avec Le Moine de St-Benoit-du-Lac et Oka. Servi avec cubes de baguette, pomme et tomates

Foie gras torché sur rôtis de focaccia maison servi avec une gelée de pétales de roses au parfum de fraises, et une purée de cerises aromatisée au café

# MENU

La Petite Auberge

Souper table d'hôte 5 services de la Saint-Valentin  
Soirées du samedi 10 et samedi 17 février 2024

## PLATS PRINCIPAUX

(1 choix)

Magret de canard mariné aux baies de Sichuan et cardamome avec sauce agrumes et canneberges servi sur un écrasé de pomme de terre accompagnée de légumes du moment et croustilles de betteraves

Filet mignon mariné aux graines de fenouil et tamarin avec sauce demi-glace aux échalotes, servi sur une purée de topinambour accompagnée de légumes du moment, pomme de terre grelot et croustilles de topinambour

Bouillabaisse à base de flétan, mérrou et pieuvre, servie avec légumes du moment et pomme de terre grelot accompagnée de croutons et sa sauce rouille

Spaghetti de courgettes et poireaux carbonara avec chorizo, croustilles de kale et parmesan (plat végétalien)

## DESSERTS

(1 choix)

Financiers au ménage-a-trois  
Bleuet Cerises Agrumes

Sorbet Fraise et Orange

Salade de Fruits