# MENU *Saint Valentin*

Une bouteille de vin (blanc ou rouge)

Potage du moment

Soupe à l'oignon

Soupe onctueuse
à la bière à la citrouille du Domaine Berthiaume, gratiné au gruyère

Bisque de homard +5$

## *Entrées*

Carpaccio de betteraves, canard confit et artichaut,
vinaigrette crémeuse aux câpres et miel

Salade César grillé,
sauce maison, tuile de parmesan, bacon et câpre frit

Crème brûlé foie gras
accompagné d'une marmelade aux bacons, pruneau et abricot séché et croutons +6$

Huîtres Rockfeller,
tombé de poireaux au vin blanc, crème, gratiné +12$

## *Plats*

Râble de lapin farci de chair à saucisse à la canneberge
sur purée de betteraves, accompagné d'un gratin dauphinois, légumes du moment
et d'une sauce crème aromatisé au gin et romarin

Mahi-Mahi poêlé
accompagné d'une salsa à la mangue légèrement relevé avec riz et légumes du moment

Risotto aux champignons sauvage,
échalotes française, thym, romarin, parmesan et vin blanc

Plateau de fromage servi avec un chutney et croûtons
(demandé à votre serveur pour les sortes de fromages)

Trou Normand
(granité à la framboise et gin)

## *Desserts*

Key Lime pie (Tarte à la lime)

Crème Brûlée

Profiteroles 3 Sauces

**200$**
**(6 SERVICES)**
**2 PERSONNES**

SUR RÉSERVATION

L'Imprévu
LE BISTRO