

TABLE D'HÔTE ST-VALENTIN 2016

Vendredi le 12 / Samedi le 13 / Dimanche le 14 février — à partir de 18h30

LES ENTRÉES

Salade de poivrons doux rôtis, amandes effilochées et miel, melba maison — Vg

- ou -

Feuilleté aux escargots, oignons caramélisés, tomates roma, cèrme fraîche et vivolo di Sasso

- ou -

Aspic aux crevettes coup de coeur, citron vert, coulis à l'aneth

LA PAUSE D'AMOUR

Velouté de betterave à la muscade, mousse à la crème et au raifort — Vg, Sg

LE CELLIER

Palette de 4 vins de 4oz selection de "l'aubergiste" pour agrémenter chacun des services.

22\$ / pers.

plus taxes et service

Anis et Marjolaine

2027 Ste-Angélique, St-Lazare, Qc

450 424-9898

anisetmarjolaine.net

LES PLATS

Jarret d'agneau confit, réduction balsamique, purée de topinambours, canneberges rôties au romarin — Sg

- ou -

Filet de boeuf, demie glace au vin de Bordeaux, gratin dauphonois, légumes racines braisées

- ou -

Risotto aux shiitake et aux portobello, concassée de tomates au safran et coulis d'épinards — Vg, Sg

- ou -

Tartare de saumon, salade de poulpe à la provençale et rondelles de pommes de terre tiède au citron et à la coriandre fraîche — Sg

LES DESSERTS

Salade de fruits exotiques à la liqueur d'oranges, sauce 'Nutella' maison — Vg, Sg

- ou -

Crème brûlée au feu de la passion et son financier — Vg, Sg

- ou -

Douceur de chocolat au coeur fondant, coulis de petites baies — Vg

40\$* / pers.

plus taxes et service

* Disponible sur place (réservations suggérées)
ou pour emporter (sur commande 24h à l'avance)