

TABLE D'HÔTE
SAINT-VALENTIN ♥

CHEZ ANIS ET MARJOLAINE

FÉVRIER 10, 11, 14, 2017

\$40/PERS

+ TAXES ET SERVICES

ENTRÉES	PLATS PRINCIPEAUX
<p>COUP DE Foudre, MOUSSEUX AVEC UNE DOUCEUR DE CRÈME DE CASSIS</p> <p>.....</p> <p>MÉDAILLONS DE FOIE GRAS DE CANARD ET GELÉE AU PORTO BLANC</p> <p>OU</p> <p>FLEUR DE GRAVLAX DE SAUMON MARINÉ À L'ANIS ET MARJOLAINE ET MANGUE FRAÎCHE</p> <p>OU</p> <p>SALADE RAFRAÎCHISSANTE DE FENOUIL AUX CANNEBERGES, VINAIGRETTE À L'ORANGE</p> <p>TOMMASI LE ROSSE 2015. ITALIE / TRIO RESERVA, SAUVIGNON BLANC 2015. CHILE</p> <p>.....</p>	<p>MAGRET DE CANARD AUX ÉCHALOTES, POMME FRUIT CARAMÉLISÉE ET BALSAMIQUE, PURÉE DE POMME DE TERRE AU CÉLERI RAVE</p> <p>CHÂTEAU PEYROS VIEILLES VIGNES 2011. FRANCE</p> <p>OU</p> <p>RAIE AU BEURRE NOIR ET CÂPRES, FAÇON GRENOBLOISE, PURÉE DE POMME DE TERRE AU CÉLERI RAVE</p> <p>DOMAINE MAISON PÈRE & FILS 2013. FRANCE / CONO SUR ORGANICO PINOT NOIR 2016. CHILE</p> <p>OU</p> <p>RISOTTO AUX ASPERGES ET CHAMPIGNONS DES BOIS</p> <p>CHLOE SONOMA COUNTY CHARDONNAY 2015. É-U</p>
<p>BISQUE DE HOMARD</p> <p>OU</p> <p>VELOUTÉ DE COURGE MUSQUÉE, LAIT DE COCO ET MUSCADE RÂPÉE</p>	<p>FRIVOLITÉ AUX FRAMBOISES</p> <p>DOMAINE DE TARIQUET PREMIÈRES GRIVES. FRANCE</p> <p>.....</p> <p>THÉ / CAFÉ / TISANES</p>

LE CELLIER

PALETTE DE 4 VINS DE 4OZ, SÉLECTION DU PATRON 22\$/PERS.

TABLE D'HÔTE
HAPPY VALENTINE! ♥

ANIS ET MARJOLAINE

FEBRUARY 10, 11, 14TH, 2017

\$40/PERS

TAXES AND GRATUITIES NOT INCLUDED

ENTRÉES	MAIN DISHES
<p>LOVE AT FIRST SIGHT: SPARKLING WINE WITH BLACKCURRANT LIQUOR</p> <p>.....</p> <p>DUCK FOIE GRAS MEDALLIONS WITH A WHITE PORT WINE JELLY</p> <p>OR</p> <p>FLOWER OF SALMON GRAVLAX, MARINATED WITH ANISE AND MARJORAM, FRESH MANGO</p> <p>OR</p> <p>REFRESHING FENNEL AND CRANBERRY SALAD, ORANGE VINAIGRETTE</p> <p>TOMMASI LE ROSSE 2015. ITALIE / TRIO RESERVA, SAUVIGNON BLANC 2015. CHILE</p> <p>.....</p>	<p>PANFRIED DUCK BREAST, CAMELIZED APPLE AND BALSAMIC, POTATO AND CELERIAC PURÉE</p> <p>CHÂTEAU PEYROS VIEILLES VIGNES 2011. FRANCE</p> <p>OR</p> <p>PANFRIED SKATE WITH BLACK BUTTER AND CAPERS , POTATO AND CELERIAC PURÉE</p> <p>DOMAINE MAISON PÈRE & FILS 2013. FRANCE / CONO SUR ORGANICO PINOT NOIR 2016. CHILE</p> <p>OR</p> <p>ASPARAGUS AND FOREST MUSHROOMS RISOTTO</p> <p>CHLOE SONOMA COUNTY CHARDONNAY 2015. USA</p>
<p>LOBSTER BISQUE</p> <p>OR</p> <p>BUTTERNUT SQUASH VELOUTÉ, COCONUT MILK AND NUTMEG</p>	<p>RASPBERRY MOUSSE CAKE DELICACY</p> <p>DOMAINE DE TARIQUET PREMIÈRES GRIVES. FRANCE</p> <p>.....</p> <p>COFFEE / TEA / HERBAL TEA</p>

FROM THE CELLAR

RANGE OF 4 WINE GLASSES (4OZ EACH) \$22 / PERS.