

ST-VALENTIN 2016 au CAFÉ DU MARCHÉ

Les préliminaires froids

Terrine de cerf, baies des champs et calvados, confit de panais au miel

Ou

Tartare de saumon à l'huile d'avocat, crème fraîche au wasabi

Ou

Verrine de tomates confites, guacamole, mascarpone

Les préliminaires chauds

Tian au canard confit, poireaux, poivrons grillés, oka

Ou

Chèvre chaud en croûte de noix, purée de betterave à la moutarde

Ou

Crème brûlée au foie gras, canneberges, amandes, flèche de pain

Nectar chaud

Coup de cœur de nos marmites

Baiser glacé

Granité au pamplemousse rose

Concrétisation du désir

Cannellonis de wapiti au portobella, coulis de poivrons rouges grillés, verdurette au balsamique

Ou

Râble de lapin farci, fruits confits, gingembre, sauce à la fleur d'ail, cromesquis de risotto forestier

Ou

Médaille de bœuf grillé, bleu d'Auvergne, sauce porto, gratin dauphinois

Ou

Filet de mahi mahi mariné, glace sucrée-salée, quinoa à l'edamame

L'apothéose

Trilogie de tendresses du pâtissier

52\$