

MENU ST-VALENTIN

Samedi, le 11 février et mardi, le 14 février 2017



CHÂTEAU
JOLIETTE
HÔTEL | CORDON | MARIAGES

ENTRÉES

Crème de chou-fleur caramélisé et espuma de lardons fumés

Salade de betteraves rouges, prunes grillées, pistaches vertes et émulsion de fromage de chèvre

OU

Gravlax de saumon au Gin Ungava et crème fraîche aux agrumes

Épaulé de lapin confite, pomme de terre fondante au gras de canard, sauce moutarde et estragon

PLATS PRINCIPAUX

Souris d'agneau braisée 18 heures
Duo de purée de courge butternut, pois vert et jus de viande corsé

OU

Tartare de bœuf, zeste de lime, cognac et oignons caramélisés
Frites maison

OU

Pavé de bar rayé poêlé, sauce aux poivrons rôtis, huile aux herbes et purée de céleri-rave

OU

Risotto à la bisque de homard et aux crevettes grillées

DESSERT

Déclinaison de chocolat en trois façons - pour deux personnes

OU

Pavlova, fraises et rhubarbe

OU

Panna cotta au fruit de la passion

55\$ plus taxes et service
Accord mets et vins disponible avec un supplément