



Menu Saint- Valentin

Quoi de mieux que de passer du bon temps en amoureux

Service 1

Mise en bouche

Baluchon de brie fondant aux noix caramélisées

Service 2

Tartare d'omble Chevalier aux pommes croquantes, micro betteraves et chips de panais

ou

Ris de veau au maïs soufflé, polenta crémeuse à l'Origine de Baie-Saint-Paul,
croustillant de filo laqué à l'érable

ou

Foie gras de canard de la Ferme Basques de Saint-Urbain cuit en terrine, gelée de
canneberges et oignons rouges

Service 3

Potage de betterave rouges, croûtons et crème fouettée au porto

Service 4

Bavette de bœuf marinée, dauphinoises aux champignons, sauce échalote

ou

Brochette de fruit de mer sur nid de vermicelle de riz aux légumes façon thaï

ou

Duo terre et mer , médaillon de veau au Migneron, mi-cuit de saumon à l'huile de sapin,
pommes de terre Gabrielle confit au gras de canard

Service 5

Cœur vanille, fraise & passion sur biscuit croustillant salée

Gâtez-vous c'est la Saint- Valentin et faites duré le plaisir

Assiette de 3 fromages de nos affineurs charlevoisiens pour 2 personnes à 12\$

45\$ par personne

taxes & service en sus

Musicien sur place Jeudi le 14 Février 2019

Pour réservation téléphoner au 418-665-7660

info@bistrolocal245.com

