



# Menu St-Valentin

Samedi le 13 février 2010



*La poitrine de canard séchée et fumée, un délice pour les papilles*  
*Feuilleté de champignons sauvages au champagne et baies de rose*

*Effeillade de fine laitue vinaigrette framboises*



*Cristal de crevettes du Golfe au cidre de glace*

*Potage des amoureux*



*Rose de saumon et pistil de pétoncle beurre safrané*

*Magret de canard poêlé aux petites cerises interdites*

*Filet de porcelet du Québec aux pommes confites et Calvados*

*Carré de veau de lait rôti sauce pleurotes*

*Cœur de filet de bœuf grillé sauce béarnaise*

*Terre et mer Neptune « homard »*



*Le duo des fromages*



*Petite balade amoureuse entre la framboise et le chocolat*

*Verrine au nectar d'amour et fruits exotiques*



*Café, thé, tisane, lait*

*Bon Appétit!*