

Menu St-Valentin 2018

*Crevette flambée à la Sambucca sur risotto
crémeux au fenouil et tomates*

Ou

*Tatakí de bœuf au Jack Daniel's et
rémoulade de céleri rave au gingembre*

Ou

*Mille feuilles de légumes, sauce à huile de
romarin et fondant de chèvre cendré*

*Bisque de Homard espuma de parmesan
et Balsamique*

ou

Velouté de betteraves rouge

*Duo de pétoncles princesses et crevette
tigrée, sauce à la liqueur de framboise et à
la tequila lime*

ou

*Steak de veau lait du Québec,
persillade de morille aromatisée à
l'huile de truffe blanche*

ou

*Noix de ris veau du Québec aux pommes
granny smith et sirop de calvados*

ou

*Suprême de canard rôtie laquée au miel,
sauce à l'orange et Grand-Marnier*

Douceur du Chef

48.00\$

MOMENTO
ristorante

*La nature a voulu par amour nous châtier,
Condamnant les humains à boire et à manger,
Nous pouvons avec ART bien boire et bien manger,
Il suffit de penser au **Momento** du quartier.*

Frederic