

# Menu St-Valentin

## BOUCHÉES (4)

Salade de crabe, céleri-rave au citron vert, oignon rouge mariné, guacamole et chou kale

Foie gras et rillettes de porcelet confit, romarin et canneberges, crumble breton aux graines de tournesol, huile de poivron rouge, mayo en poivrade et oignon caramélisé

## ENTRÉE FROIDE

Gravlax de saumon cuit au sel façon tataki frotté au jus de camerises fumé au bois de cèdre, aigrette à la poudre de framboises, coulis de piquillos, pickles de betteraves au xérès et vermicelles de taro

## ENTRÉE CHAUDE

Tarte fine d'agneau braisé et mozzarella di Buffala, tomates en braisière au vinaigre balsamique et huile de sauge

## PLAT PRINCIPAL

Filet de bœuf mariné au bourbon, miel et épices Jerk, cromesquis d'oignon et poireau aux petits lardons, effeuillé de courge butternut rôti à la mélasse et ail noir, jus de cuisson aux bulbes de fenouil

## DOUCEURS À PARTAGER

Crumble de poire caramélisée à la vanille et caramel salé  
Fondant décadent aux agrumes et sabayon de chocolat noir

...

Disponible du 13 au 16 février 2019 inclusivement

Commandez :

Téléphone : 418 626-4434

Courriel : [commande@lamangueverte.com](mailto:commande@lamangueverte.com)

En ligne au [www.lamangueverte.com](http://www.lamangueverte.com)

Pour un souci de contrôle qualité, aucune gestion d'allergies ne pourra être prise en compte



LA MANGUE VERTE  
- & CIE -