



L'Empanaché

Restaurant | Bar à vin

Menu St-Valentin 2019

Coquine mise en bouche

Arrancinis mozzarella & truffe

Premier service

Terrine de wapiti à l'hydromel de Saint-Benoit,
Gravlax de truite au cidre de pomme de la Cidrie Milton,
Pain perdu et sa duxelle de champignon,
Panna cotta de foie gras & truffe en verrine,
Macaron et saumon fumé

Deuxième service

Petite verte du marché

ou

Crème de champignon & son huile de truffe maison

Troisième service

Osso bucco de veau et sa garniture de céleri & truffe
Côte levée de boeuf laquée à l'érable et espelette
Noix de pétoncles
Mi cuit de saumon aux épices
Légumes sautés et purée de pois vert

Quatrième service

Truffes chocolatées
Crème brûlée à la vanille
Granité fraise et champagne

69\$ par personne