

ST-VALENTIN 2016



www.plaisirgourmand.com

SALLE À MANGER

11-12-13-14 février 2016

Table du Chef

St-Valentin

Jinny Dufour - Sommelière & Eric Garand Chef propriétaire

Menu dégustation

7 services

“ Séduire d’abord les papilles ”

Le jeu de l’amour et de la séduction débute d’abord et avant tout à la table.

MISE EN APPÉTIT

SELON L’INSPIRATION DU CHEF

Oeuf de *ma poule* à 60°, bavaois de jambon séché 12 mois, maïs caramélisés, caviar de hareng fumé.



Gros pétoncle *chaleureux* saisie, marmelade de pamplemousse, fenouil confit, eau d’argousier, espuma de thé boréal.



Tendre Lapin de Stanstead confit, oignon caramélisé, crumbel de noisettes.



Mourir de foie gras et chocolat :
Pressé de foie gras, crispy de canard, gruer de cacao, brioche à la canelle.



Flétan cuit à basse température, quinoa, tomates séchées, noix, *mon chou* fleur crémeux.

ou

Caille *XXX* laquée soya et gingembre, purée de céleri-rave choux de Bruxelles, jus de veau, cerise griotte.

ou

Parmentier de cerf, flan de maïs, crème de foie gras, thym frais, jus de veau au persil.

PRÉ-DESSERT

Complice du Jardinier Cupidon

DESSERT

La dégustation de chocolats signés Plaisir Gourmand :
Barre croustillante au chocolat, arachides, guimauve, confit de clémentine, glace au caramel