

# **LA ST-VALENTIN AU CHATEAU**

**Cocktail Cupidon**

**\*\*\*\***

## **ENTRÉES- STARTERS**

**CRÈME D'ASPERGE À L'ÉFFILOCHÉ DE CRABE**

*CREAM OF ASPARAGUS WITH PULLED CRAB*

**OU/OR**

**DUO DE CŒURS FARÇIS SAUCE ROSÉ**

*DUO OF STUFFED HEART WITH ROSE SAUCE*

**OU/OR**

**SALADE FOLLE**

*WILD SALAD*

## **PLATS – MAIN COURSE**

**CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES ET D'AMANDES**

*RACK OF LAMB WITH AN HERBS AND ALMOND CRUST*

**OU/OR**

**MÉDAILLON DE FILET DE BŒUF EN VENAISON SAUCE POIVRADE**

*TENDERLOIN MEDALLION OF BEEF VENISON WITH PEPPER SAUCE*

**OU/OR**

**FILET DE ROUGET SAUCE VIERGE**

*RED MULLET WITH OLIVE OIL SAUCE*

**PASSIONNELLA**

*PASSIONNELLA*

**OU/OR**

**FRAMBOISIER ROYAL**

*ROYAL RASPBERRY*

**CAFÉ OU THÉ**

*COFFEE OR TEA*

**49,50\$**

**(TAXES ET SERVICE NON INCLUS)**