

Muze
MENU
SAINT-VALENTIN
VALENTINE'S DAY




AMUSE-BOUCHE

Huître à la sauce vierge grenade
Oyster with grenade sauce vierge

ENTRÉE - APPETIZER

Gravelax de saumon à la betterave, emulsion de gin et eau de rose, blinis oeufs de tobiko
Salmon gravlax with beetroot, gin emulsion and rose water blinis with tobiko eggs

Tataki de canard, pickles de canneberge, crème aux agrumes et salade croquante
Duck tataki, cranberry pickets, whipped citrus cream and crunchy salad

 **Salade de papaye, crevettes tigrées, lime, gingembre, papaye verte, choux napa, carottes, pousse de soja, arachides grillées, sésames**

Papaya salad, tiger shrimp, lime, ginger, green papaya, napa cabbage, carrots, bean sprouts, roasted peanuts, sesame

PLAT PRINCIPAL - MAIN COURSE

Filet mignon de porc lardé, légumes asiatiques et gratin de pomme de terre, courge musquée
Pork tenderloin with Asian vegetables and potato gratin, butternut squash

À partager: Tomahawk avec légumes de saison et pommes Gabrielle rôties (+15\$)
Tomahawk to share with seasonal vegetables and roasted Gabrielle apples (+\$15)

Raviolis aux homards, bisque crémeuse et chips de parmesan
Lobster ravioli with creamed bisque and parmesan chips

DESSERT

Triangle amoureux - Love triangle

Litchi coco vanille, chocolat passion et gingembre, sorbet cacao et sorbet framboise
Coconut vanilla lychee, passion fruit and ginger chocolate, cocoa sorbet and raspberry sorbet