

LE QUARANTE 7

RESTAURANT & TRAITEUR

LE COFFRET GOURMAND

ÉDITION DE LUXE – 15^e ANNIVERSAIRE

SAINT-VALENTIN 2023

LE CHEF PROPRIÉTAIRE JOSEPH SARRAZIN VOUS PROPOSE
UN MENU DÎNATOIRE EXCLUSIF EN 7 SERVICES POUR SOULIGNER LA SAINT-VALENTIN

Disponible **UNIQUEMENT** le samedi 11 février 2023 – Sur réservation.

Prix 139,95\$ pour 2 personnes / 79,95\$ pour 1 personne

LES MISES EN BOUCHE :

- Mini tarte salée et sa crème montée à la poudre de cèpes séchés
- Salade aux 2 cœurs, garniture de légumes frais et olives, vinaigrette à l'origan

LE DIAMANT DE FOIE GRAS :

- Foie gras cuit au torchon, pain brioché aux raisins, pommes confites au whiskey *Crown Royal Apple*

LES DÉLICIES DE LA MER :

- Bisque de homard à l'huile de truffe blanche, concassé de homard et maïs grillé (froide)
- L'étagé tout en fraîcheur de pieuvre et fenouil braisés, tomates et coriandre

LES CHARCUTERIES ARTISANALES :

- Rillettes, boudin sucré, salaison et confit

LES VIANDES :

- Aiguillette de poitrine de caille grillée et son œuf marbré à la betterave, mousseline de carottes au miel, laque à l'orange
- Bison en tartare aux épices boréales, canneberges séchées, moutarde au romarin, pleurotes King en marinade, pointe de mayonnaise à l'ail noir de l'Île d'Orléans

LES PLATS À PARTAGER :

- Cassolette de poisson et fruits de mer à gratiner, sauce nantaise aux herbes fraîches
- Demi poitrine de pintade cuite à basse température au beurre de thym, noix de ris de veau, purée de pommes de terre aux fromages du Québec, réduction de fond veau au foie gras

LES DESSERTS :

- Crèmeux au chocolat blanc et bleuets sauvages, brisures de biscuits *Oréo*
- Le capuccino panacotta et chantilly

BONNE DÉGUSTATION, JOSEPH SARRAZIN, CHEF PROPRIÉTAIRE