

Lac Morency

Menu St-Valentin

Les bouchées du Chef à partager



Prélude

***Crème velours au chou-fleur et
gingembre,
Canard fumé, Chantilly et huile aux
pétales de rose***



Aphrodisiaque

***.....En duo de notre fumoir.....
Pétoncles et saumon enlacés sur un
ruisseau d'émulsion de roquette
épicée,
Napoléon de betteraves et son coulis
exotique***



Amour

***Médailon de wapiti farci aux dattes
et chèvre du Québec,
écrasé de pommes de terre à
l'échalote,
sauce aux fruits sauvages***

Ou

***Filet de doré du Québec à la poudre
de betteraves,
gratin de pommes de terre douces,
petits légumes à l'huile d'orange***

□ □ □

Dégustation d'un fromage du Québec

□ □ □

Le Duo des Amoureux

***Crème au chocolat et à la framboise
et son biscuit de sucre en cœur
Thé, café ou infusion***

Menu St-Valentin

The Chef's appetizers to share



Prelude

***Cream of cauliflower and ginger,
smoked duck, Chantilly and rose
petals scented oil***



Aphrodisiac

***.....Duet from our smoker.....
Scallops and salmon, spiced arugula
emulsion,
beet Napoleon and its exotic coulis***



Love

***Wapiti medallion stuffed with date
and goat cheese,
crushed potatoes with shallots, wild
fruit sauce***

***Québec's yellow pike fillet, sweet
potato gratin,
mini vegetables with orange scented
oil***



Time for a Québec cheese tasting!



Dessert for Lovers

***Cream of chocolate and raspberry
and its homemade sugar cookie
Tea, coffee or herbal tea***