

# CHOUX GRAS

# Saint-Valentin

## AMUSE-BOUCHE

Bonbon de foie gras à l'érable  
Huîtres bloody mary  
Un verre de mousseux

*Maple foie gras candy  
Bloody mary oysters  
One glass of sparkling wine*

## HORS-D'ŒUVRE

Homard cuit dans sa bisque au cognac XO,  
fenouil confit et salicorne, émulsion marine

*Lobster cooked in its XO cognac bisque,  
candied fennel and pickleweed, marine emulsion*

## PLAT PRINCIPAL

Fondant de veau, sauce au sureau,  
poêlée de champignons sauvages, polenta crémeuse

*Veal fondant, elderberry sauce,  
pan-fried wild mushrooms and creamy polenta*

## DESSERT

Mousse chocolat Alunga,  
mangue, fruit de la passion, crème glacée passion caramel

*Alunga chocolate mousse, mango and passion fruit heart , passion caramel ice cream*

90\$

\*Taxes et service en supplément. Une redevance correspondante à 3% du prix indiqué sera ajoutée sur votre facture.  
Cette redevance correspond au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant.

\*Taxes and service not included. A royalty corresponding to 3% of the indicated price will be added to your invoice.  
This royalty corresponds to the percentage of the contribution set by the Tremblant Resort Association.