

# VERSES

## ST-VALENTIN

14 FÉVRIER, 2017

---

75\$

### AMUSE-BOUCHE

**Langoustine, courgette, orange sanguine**  
Langoustine, zucchini and blood orange

### PREMIÈRE ENTRÉE

**Pastilla ouverte de lapin braisé, gel de pruneau et citron confit, jus de braisage aux épices douces**  
Braised rabbit open pastilla, prune and confit lemon gel, lightly spiced braising jus

### DEUXIÈME ENTRÉE

**Étagé de foie gras, purée de cerise, kumquat, pain brioché**  
Foie gras tower, cherry puree, kumquat, brioche bread

### GRANITÉ

**Canneberge blanche, pêche blanche, mousseux rosé**  
White cranberry, white peach, rosé sparkling wine

### PLATS PRINCIPAUX

**Filet de veau, sauce vin blanc et moutarde de cèpes, ris de veau croustillant, champignons et pois sucré**  
Veal filet, cep mushroom mustard and white wine sauce, crunchy sweetbreads, mushrooms and sweet peas

**Bar sauvage cuit vapeur, beurre d'herbes aromatiques, King crabe, purée de pommes de terre douces et coulis de poivrons fumés**  
Steamed wild seabass, aromatic herbs butter, sweet potatoes puree, smoked red pepper coulis

### DESSERT À PARTAGER

**Charlotte fraise et banane, biscuit à la vanille, confiture fraise, canneberges et cardamome, gel et meringue à la fraise, glace à la banane**  
Strawberry and banana charlotte, vanilla cookie, strawberry, cranberry and cardamom jelly, strawberry meringue and gel, banana ice cream

