



BISTRO  
**DIX-NEUF 29**

## MENU ST-VALENTIN



### L'amuse-bouche

Bisque de homard, fouettée salée à l'huile de truffe et pousses de coriandre

### Entrées

Tataki de contre-filet de Bœuf Québec, rémoulade de céleri-boule, pickles d'oignon au vinaigre de vin rouge, huile de persil simple et graines de citrouille rôties

OU

Mi-cuit de saumon de l'Atlantique, légèrement fumé, betteraves jaunes, crumble de tournesol au cumin et émulsion Tabasco vert

### Plats

½ magret de canard cuit sous-vide à 54 degrés, pleurottes king grillés, topinambours biologiques rôtis, bébé kale et jus de poule bien beurrée

OU

Crevettes 16-20 poêlées à l'ail confit (9), paprika fumé, semoule de maïs aux oignons caramélisés, tomates cerises éclatées au four, asperges vertes et mousseux d'oignons doux au thym

### Desserts

Plateau de desserts pour 2 personnes tout chocolat : crème brûlée chocolat, cake chocolat + crumble, ganache & truffe à la vanille

**40\$**+tx et service par amoureux

## SUIVEZ-NOUS

