

# MENU *St-Valentin*



## POTAGE DU MOMENT

### ENTRÉES

*Salade de kale, truite fumée, framboise, cannelle et gingembre*

*Foie gras sous vide au poivre forestier et cidre de feu  
Gelée de pommettes au thé des bois*

*Raclette champêtre,  
pommes de terre sarladaises et viande fumée de canard*

### TROU NORMAND

*Sorbet au citron et Limoncello de la Distillerie des 3 Lacs*

### PLATS PRINCIPAUX

*accompagnement du moment*

*Lapin confit, demi-glace aux bleuets et bourbon*

*Médailon de surlonge de bœuf, glace de viande à l'huile de truffe*

*Morue noire poêlée,  
beurre blanc au thé des montagnes et miel de caméline*

*Joue de veau braisé, échalote et vin rouge, purée de panais*

### DESSERTS

*Gélato à la truffe au chocolat,  
crème anglaise à la menthe poivrée*

*Fromage local*

La  
Montagne Coupée  
AUBERGE CHAMPÊTRE  
★★★★

*Disponible du 9 au 24 février 2024  
90\$ taxes et service en sus*



# Valentine's Day MENU

## SOUP OF THE MOMENT

## APPETIZERS

*Kale Salad with Smoked Trout, Raspberry, Cinnamon, and Ginger*

*Sous vide Forest peppered foie gras with fire cider  
Mini apple and woodland tea jelly*

*Champêtre raclette,  
Sarladaise-style potatoes and duck smoked meat*

## NORMAN HOLE

*Lemon sorbet and Limoncello from La Distillerie des 3 Lacs*

## MAIN COURSES

*seasonal side dish*

*Confit rabbit, blueberry and bourbon demi-glace*

*Beef sirloin medallion, truffle oil meat glaze*

*Pan-seared black cod*

*Mountain tea beurre blanc and camelina honey*

*Braised veal cheek, shallots and red wine, parsnip puree*

## DESSERTS

*Chocolate truffle gelato, peppermint custard*

*Local cheese*

La  
Montagne Coupée  
AUBERGE CHAMPÊTRE  
★★★★

*Available from February 9 to 24, 2024  
\$90 taxes and tip not-included*