


**POUR
DEUX**

PAR
Le George V

Saint Valentin

**VOTRE REPAS GASTRONOMIQUE
À EMPORTER, POUR 2 PERSONNES
DU 13 AU 15 FÉVRIER**

159\$

Taxes incluses,
si applicables.

LES PETITES ATTENTIONS

- Bonbon de lait de coco et betterave
- Nid d'amour, pétoncle et fruit de la passion
- Suçon de foie gras au pain d'épice et chocolat noir

LES PRÉLIMINAIRES - ENTRÉES

De la mer : Salade de papaye verte façon thaï, homard mariné aux agrumes et à la pomme grenade

ou

De la terre : Tataki d'émeu de Charlevoix laqué au miel et sumac, salade de pleurotes eryngii de Ô Champignons et coriandre fraîche, émulsion d'épices Za'atar

ou

Végétarien : Salade croquante de daikon mauve, panais, carotte, poireau et noix torréfiées

LES INSÉPARABLES - DESSERT

Les Deux Coeurs Doux, par le Croquembouche
Cœur gâteau au fromage cassis et camerise, croustillant de biscuit Graham et Cœur façon Cherry Blossom à la cerise Amarena, crémeux de noix de coco, mousse chocolat, croustillant avec un enrobage chocolat et noix de coco

Chocolats fins, par le Croquembouche

Cœur chocolat noir et guimauve à la framboise, truffe chocolat au lait et noisette

LA PASSION - PLAT DE RÉSISTANCE

Filet de bœuf rôti, beurre fumé iodé aux huîtres, servi avec gâteau de patate bleue, salsifis fondants glacés au jus de canneberge, sauce au prosecco

ou

Morue laquée à l'hibiscus et lime, crevette tigrée marinée aux agrumes, servi avec churros à la patate douce et salsifis fondants glacés au jus de canneberge, bisque de crevettes

ou

Végétarien : Samosa aux légumes et tofu fumé, émulsion au lait de cajou marbré à l'huile de curry

