



Château Cartier
R E L A I S · R E S O R T

Saint Valentin
Le 13 et 14 Février 2010

**Soupe crémeuse de volaille,
Crevettes, coriandre et gingembre**
*Creamy Chicken soup,
Shrimp, Cilantro and Ginger*

**Terrine de foie gras et lapin confit,
Réduction de cidre**
Foie gras and rabbit terrine, Cider reduction

ou/or

Carpaccio de bison fumé, salade de poire et roquette
*Smoked Buffalo,
Aragula and Pear salad*

**Filet Mignon Sterling Silver grillé,
Jus de veau au vin rouge**
*Grilled Sterling Silver Filet Mignon,
Red wine Veal Ju*
ou/or

**Saumon de l'Atlantique,
Sauce crémeuse à la citronnelle**
*Atlantic Salmon,
Creamy Lemon-grass sauce*
ou/or

**Carré d'agneau,
Jus aux figues noires,**
*Roasted Rack of Lamb,
Black Fig jus*

Surprise chocolat et framboise
Chocolate-Raspberry Surprise

42\$

Jean Pierre Bourghart
Chef Exécutif

Les prix indiqués sont par personne, les taxes et le service ne sont pas inclus.
Veillez nous aviser de toute allergie ou demande spéciale.