



**POUR  
DEUX**

par  
**George V**  
LE TRAITEUR

# SAINT VALENTIN

Les 10 - 11 - 14 février 2023

**REPAS GASTRONOMIQUE  
POUR DEUX À EMPORTER**

**149\$** Pour 2 personnes  
Taxes incluses,  
si applicables.

## MISES EN BOUCHE

- Huîtres, fondue de poireaux, émulsion au bacon de mer
- Bonbon de carré d'agneau, mayonnaise dijonnaise aux fines herbes
- **Végétarien** : pâte à choux salé, farci de crème de betterave et raifort

## LES PRÉLIMINAIRES

**De la mer** : queue de homard confite au beurre à la fleur d'ail, crémeux d'oursins, salade d'endives et d'oranges, huile verte à la salicorne, croustilles de riz

**ou**

**De la terre** : carpaccio et mi-cuit de bœuf Waygu, noix torréfiées, sauce dissociée à la moutarde de Dijon, huile d'olive aux fines herbes, salade d'artichauts grillés

**ou**

**Végétarien** : guacamole maison, sauté de maïs cajun, ragoût de légumineuses, crumble de polenta

## LA PASSION

Duo de filet de veau et son ris de veau fondant, ragoût de morilles en croûte feuilletée, sauce forestière, Spätzle maison

**ou**

Vivaneau et crevettes blanches poêlées sur lit de julienne de légumes, beurre d'estragon et persil, échalotes, tomates, câpres et vin blanc en papillote, duo de riz aux poivrons grillés

**ou**

**Végétarien** : risotto au chou-fleur et romanesco, morceaux de noix de Grenoble grillées, huile de persil

## LES INSÉPARABLES

**Les Deux Coeurs** : mousse au chocolat blanc infusée aux fèves tonka, mousse au chocolat au lait Don de Dieu, croustillant au chocolat noir Ludovica et les cœurs coulants ; framboise et hibiscus, et caramel salé

## L'EXTASE

Chocolat maison

