



POUR DEUX

par
George V
LE TRAITEUR 

SAINT VALENTIN

Du 14 au 17 février 2024

REPAS GASTRONOMIQUE À EMPORTER

159\$ Pour 2 pers.

Taxes incluses,
si applicables.

MISES EN BOUCHE

- Huitre chaude à la saltimbocca (beurre, vin blanc, prosciutto et sauge)
- Galantine de perdrix aux pistaches et compote de raisin
- Pain banique, mélange d'aubergine, basilic, huile d'olive et tomates

LES PRÉLIMINAIRES - ENTRÉES

De la mer : Pétoncle saisi unilatéral, purée de céleri rave, pickle de topinambour et radis, caviar d'esturgeon, tuile de bonite, bacon de mer

ou

De la terre : Napoléon de foie gras de canard avec morilles et trompettes, crouton brioché, confit de pommettes du jardin de George V, salade de champignons marinés

ou

Végétarien : Légume en trois façons : purée de courge au gingembre et curcuma, rôti de choux-fleurs et choux de Bruxelles et pickle de betterave, craquelin aux graines de lin

LA PASSION - PLAT DE RÉSISTANCE

Filet de bœuf, robe de fromage cendré, beurre composé, sauce au vin cabernet, mille-feuilles de pommes de terre, légumes du marché

ou

Poêlé de doré canadien, sauce Noilly Prat et shiitake de Ô champignons et thé du labrador, spätzle vert, légumes du marché

ou

Végétarien : Pastilla Méditerranéenne, gremolata de feta, confit de poivrons, confiture de tomate, praliné de pistache, julienne de légumes sautés en feuille de brick, sauce marbrée aux champignons

LES INSÉPARABLES

Les Deux Coeurs Doux : Mousse chocolat au lait Don de dieu sur un croustillant de praliné de noix de cajou et son coulant de caramel salé.

Mousse et biscuit au chocolat noir Ludovica et son crémeux au kalamansi.

« TOAST » À L'AMOUR & MIGNARDISE

Deux coupes en coque de chocolat, JP Chenet mousseux glace, coulis de framboises et litchis

Petits biscuits à tomber en amour

Bon appétit !



→ **COMMANDEZ VOTRE REPAS**