

l'ilot

REPÈRE GOURMAND

Souper en amoureux

LES SAMEDIS DE FÉVRIER

Saturdays of February

**Table d'hôte 3 services à partager
120\$ / par couple**

3-course Table d'hôte to share

\$120 / per couple

ENTRÉE

**Terrine de foie gras maison
recouverte d'un miroir de groseilles,
crumble de brioche, 6 huîtres en nage**

*Homemade foie gras terrine covered with a redcurrant
jelly, brioche crumble, 6 ice poached oysters*

•

PLAT PRINCIPAL

**Queue de homard grillée,
crumble de bacon croustillant**

Grilled lobster tail, crispy bacon crumble

+

**Filet Mignon AAA (8oz) cuit basse
température, sauce bisque crémeuse,
sommptueux risotto au parmesan,
légumes du marché**

*Filet Mignon AAA (8oz) cooked at low temperature,
creamy bisque sauce, sumptuous
parmesan risotto, market vegetables*

•

DESSERT

**Baba au rhum et à l'eau de rose,
crème onctueuse de mascarpone à la
pistache, pétales de rose confites,
éclats de pistaches torréfiées**

*Rum and rose water baba,
creamy pistachio mascarpone cream,
candied rose petals,
roasted pistachio chips*

