

# Menu St-Valentin

## Entrées/Appertizer

**Tartare au couteau de Magret Canard** (Caviar de tomates séchées, câpres, échalotes, cornichons) / Duck magret tartare Sun dried tomato caviar, capers, shallots and gherkin

Ou/or

**Chèvre chaud en croûte de noix de Grenoble**, Éventail de fraises, confiture de baies au vin rouge / Hot Goat cheese crusted walnuts Strawberry julienne, red wine and berries reduction

Ou/or

**Ragoût d'escargots de Bourgogne** Méli-Mélo de Champignons sauvages et lardons Sauce crème et ails rôtis / Burgundy snails stew served with medley of wild mushrooms and lardon Roasted garlic and cream sauce

## Plats Principaux / Mains

**Dos de perche poêlé**, beurre à la sauge, Gratin de pomme de terre et fenouil Concassée de tomates cerises à l'huile d'olive / Pan seared perch fillet Served with potato gratin and fennel sautéed tomatoes cherry in olive oil

Ou/or

**Jarret d'agneau braisé** au Barolo et thym Servi sur polenta crémeuse au parmesan / Braised lamb shank with Barolo and thyme Served with creamy polenta with parmesan cheese

Ou/or

**Tagliatelle aux crevettes** Juliennes de poivrons rôtis, vin blanc aux effluves de crustacés Basilic frais et ciboulettes ciselé, copeaux de parmesan / Sautéed Shrimps on tagliatelle Scented crustacean white wine, chopped fresh basil and chives Parmesan shavings

## Dessert

Surprise du Chef / Chief's surprise

58\$

LA *Squadra*  
CUISINE ITALIENNE