



Table d'hôte St-Valentin

Les entrées

Gravlax de saumon au gingembre et coriandre fraîche, effiloché d'Aragula et sésame, croquant de won ton frits

ou

Caille laquée (désossée) au miel de trèfle et caramel de porto,

Velouté de betterave jaune, filet de vinaigre balsamique

Sauté de pétoncles Canadiens, sauce homardine et billes rouges de tobico accompagné de légumes du moment

ou

Noisette de filet de veau, mijoté d'échalotes françaises accompagné de mousseline de pomme de terre au pesto et légumes du moment

*L'aphrodisiaque broche de fruits sauce au chocolat pur
Et shooter d'Amarula*

34.95\$ par personne

Forfait pour 2 amoureux à 99,00 \$

(2 tables d'hôte St-Valentin et une bouteille de vin sélectionnée)

(Plus taxes, plus service)

Au Batifol la qualité ça se voit, ça se goûte

Disponible la 12-13-14 février 2010

