

Saint-Valentin

LA TABLE D'HÔTE DES AMOUREUX – 75.00 \$

LES PRÉLIMINAIRES

Cocktail de crevettes entrelacées ou

Risotto crémeux à la chair de homard, safran et citron

LES ENTREMETS INTIMES

Potage côte à côte (Crécy gingembre et Du Barry) ou

Salade de roquette, endives rouges, Vinaigrette au vinaigre de vin rosée

EN TOUTES DOUCEURS

Mignon de veau de lait saisi en robe de prosciutto, sauce veloutée aux effluves de champignons et à l'huile de truffe ou

Le filet de bœuf grillé tout feu tout flamme, sauce au foie gras de canard ou

Duo de Crevettes et pétoncles grillés, sauce légère aux gingembre et ciboulette

LA TENTATION

Le Délice gourmand des amoureux & Fraises aux chocolats



La Piazza
RISTORANTE

Valentine's Day

THE LOVERS' TABLE D'HÔTE

- \$ 75.00

THE PRELIMINARY

Interlaced Cocktail shrimp or

Creamy risotto with lobster, saffron and lemon

THE INTIMATE SECOND COURSE

Side by side soup (Carrot and Ginger with cauliflower) or

Arugula salad, red endive and rosé wine vinegar dressing

THE MAIN

Pan seared milk fed veal in a prosciutto wrap, mushroom and truffle oil sauce or

Grilled filet mignon with duck foie gras sauce or

Duo of grilled shrimp and scallops with a light ginger and chive sauce

THE TEMPTATION

The Lovers Delight and chocolate covered strawberries



La Piazza
RISTORANTE