




ALTITUDE

Fruits de mer & grillades - lounge

casino-mt-tremblant.com



Que des plats pour deux!
MENU DE LA SAINT-VALENTIN 2012

Just for two!
VALENTINE'S DAY MENU 2012

Entrée
APPETIZER

Terrine de foie gras
parfumée au Fragoli,
cylindre croustillant au cacao,
émulsion de fraises,
chocolat blanc et balsamique

*Fragoli-scented foie gras terrine,
crispy cocoa roll, strawberry,
white chocolate and balsamic vinegar froth*

Potage
SOUP

Crème de betteraves,
brisures de pétoncles et homard,
crème fraîche à la menthe poivrée

*Cream of beet soup,
lobster and scallop nuggets,
spearmint crème fraîche*

Plats principaux
MAIN COURSE

Côte de bœuf de 20 oz grillée sur l'os,
queue et pinces de homard confites à l'ail,
risotto aux champignons et asperges rôtis,
dentelle de pommes de terre aux herbes,
jus de viande à l'huile de truffe

*Grilled 20 oz prime rib,
lobster claws and tail confit with garlic,
roasted asparagus and mushroom risotto,
herbed potato chips, truffle oil meat jus*

100,90 \$ POUR 2

Pattes de crabe en tempura,
pétoncles et crevettes géantes poêlés,
dos de bar rayé et queue de homard
rôtie au four, moules vertes à l'étuvée,
palourdes au vin blanc et aux poireaux

*Tempura crab legs,
pan-seared scallop and jumbo shrimp,
oven-roasted striped bass and lobster tail,
steamed green mussels
and white wine and leek clams*

120,90 \$ POUR 2

Dessert

Dessert des amoureux au chocolat noir
et au poivron rouge au miel

Lovers' dark chocolate and honey red pepper dessert