



VERTIGE

RESTAURANT



MENU DU

14 FÉVRIER 2019



CEVICHE DE POISSON BLANC À LA LIME / LIME WHITE FISH CEVICHE

Grenade, coriandre, tomate, oignon rouge et huile d'olive

Pomegranate, coriander, tomatoes, onions and olive oil



BLINIS DE POMME DE TERRE / POTATOES BLINIS

Portfeuille de saumon au caviar de mullet, émulsion de vin blanc aux zestes de citron

Salmon and mullet roe, white wine and lemon zest emulsion



RAVIOLIS DE CANARD BRAISÉ / BRAISED DUCK RAVIOLI

Aux champignons sauvages, jus de viande au porto, roquette et parmesan

Wild mushrooms, port meat juice, arugula and parmesan

FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON / DUCK FOIE GRAS AU TORCHON

Chutney de figues au Porto, pain brioché grillé / Figue chutney and brioche bread

+ 10 \$

PRESSÉ DE COCHON DE LAIT CONFIT / SUCKLING PIG CONFIT

Mousseline de pomme de terre à la truffe, fricassée de légumes, réduction de porc et chorizo

Truffle potatoe mousseline, vegetables fricassee, pork and chorizo reduction



ASSIETTE GOURMANDE / GOURMET PLATE

Macaron à la fraise | Nougat au miel | Chocolat liégeois

Strawberry macaron | Nougat | Chocolate Liégeois

49 \$

Accords mets et vins

Ajoutez 35 \$

For a wine pairing

Add \$35

Menu de la
Saint-Valentin

49 \$

Pour un accord
mets et vins
ajoutez

35 \$

Réservez pour le 14 février



VERTIGE
RESTAURANT