



MENU
GASTRONOMIQUE
POUR LA SAINT-VALENTIN

4 services pour

55\$

Cocktail et
une mignardise
offerts !

Cocktail de bienvenue et mise en bouche • Gravlax de saumon, aneth, pamplemousse, miel, riz soufflé • Tartare de bœuf, câpres, parmesan, sucrose, pain, citron • Canard, chou-fleur, céleri, raisins, pacanes, cardamome ou morue, miso blanc, courge musquée, orange sanguine, yogourt, curcuma • Crémeux au chocolat caramélisé, argousier, crumble cacao, moelleux praliné

Du 14 au 16 février, de 18 h à 21 h

MAINTENANT DEUX ADRESSES :

310 A, RUE D'ARRAN, SAINT-LAMBERT • 150, PROMENADE DU CENTROPOLIS, LAVAL



Isabelle Deschamps-Plante, qu'on a découverte dans les émissions *Les Chefs* et *Chef à l'oreille*, et Sébastien Beaudoin sont les chefs des cafés RICARDO. Ils s'inspirent des recettes du magazine et du site Web pour créer les plats de ce menu.