

Menu Cuisine du marché

La classe au Vertige

Menu

Amuse-bouche de bienvenue

Duo de saumon

Tartare de saumon aux saveurs asiatiques
Gravlax de saumon aux fenouils et aux agrumes
crème sure à la menthe

Pétoncle poêle

Mousseline de chou-fleur, sauce au chardonnay
caviar de mulot et zeste de citron

Pavé de morue fraîche rôti

Risotto d'orge perlé aux tomates cerises et parmesan
Sauce au lait de coco et basilic thaï

Ou

Joue de veau braisée,

Sauce au marsala, polenta crémeuse et fricassée de
légumes de saison

Panna cotta

Aux fruits de la passion

22\$

(Taxes non incluses)

Le menu est modifiable sans préavis.

Le prix inclut le café/thé/tisane.

**NOTE : Menu réalisé en collaboration avec
le chef Thierry Baron, propriétaire
du restaurant Le Vertige pour le
festival Montréal en lumière.**