

*Ce soir,
On Jazz avec l'Amour*

Toute l'équipe Maison Boire vous souhaite une merveilleuse soirée remplie de joie et d'amour et de passion. C'est avec cette même passion que nous avons préparé chacun des plats que nous vous proposons ce soir.

Amuse-Bouche

Accompagné d'une coupe de bulles

Foie Gras torchon

Lavé au Caramel de Kasha et son croquant, accompagné de sa Brioche

Tartare de Bison au couteau

*Mayonnaise épicée aux aiguillettes de Sapin, Enoki passé en friture,
Gadelles des champs et petits Champignons*

Noix de Saint-Jacques

Sur son lit de Choux-Fleurs et beurre blanc

Morue d'Islande léchée au jus de Viande

*Bisque Safrané, Carpaccio de Topinambours brûlés et sa purée caramélisée,
Perle du Japon, Encre de Sèche et huile au Basilic*


Ou

Filet Mignon de Bœuf Angus AAAA

Ganache de Foie Gras, Purée de Celeri Rave fumé et son jus aux Poivres

Le délice gourmand Chocolaté sur croûte





Soirée Saint-Valentin

Mercredi 14 février 2018

On Jazz avec l'Amour

Soirée romantique sous le charme du saxophone




MAISON BOIRE

· CUISINE SUR BRAISE ·

Menu 5 Services

80\$ par personne

Taxes, service et boisson en sus



Venez découvrir notre menu

www.maisonboire.com

www.facebook.com/maiosnboire/menu