



LE CAPITOLE

HÔTEL



MENU SPÉCIAL SAINT-VALENTIN

par Vincent Morin, Chef exécutif.

DISPONIBLE
TOUS LES SOIRS
DE FÉVRIER.

Servi élégamment
dans le confort
de votre chambre.

LES PETITS CREUX

Jardinière de légumes 15\$

- Vase de crudités et trempette d'oignons rôtis, crème sûre et épinards

Flatbread pizza 17\$

- Foccacia, pesto rosso, olives, artichauts grillés et pecorino

Tostadas et tartare 19\$

- Tostadas garni de tartare de bœuf truffé, aioli, câpres frites, parmesan et roquette

PASSION À L'ITALIENNE

Partagez la luxure de la cuisine italienne et flirtez avec ses saveurs !

ENTRÉES À PARTAGER

Salade

- Panzanella, croûton au beurre d'artichaut, émulsion d'anchois et balsamique

Carpaccio

- Fines tranches de bœuf Highland, tartufata, aioli, câpres frites, croûtons, copeaux de parmesan, olio dell'Ornellaia et roquette

VOS DEUX PLATS PRINCIPAUX

- Risotto à la betterave et mascarpone, langoustines au vin blanc, mozzarella fior di latte, pistou d'herbes et chips de charcuterie
- Poitrine de poulet manchon à la cacciatore, lasagne de légumes grillés, pâtes fraîches, tapenade et ricotta

DESSERT À PARTAGER

Amène-moi au ciel

- Tiramisu, poire pochée à l'amaretto, caramel espresso, crumble d'amandes, cannelle et grué

135\$ pour deux personnes

67,50\$ pour une personne

+ taxes et services

ROMANCE FRANÇAISE

La gastronomie française vous fait la cour !

L'ardoise du péché

À PARTAGER

- Canard aux parfums de cerises, foie gras, mousseline, rillettes, poitrine fumée

Séduire la comtesse

- Potage Dubarry au homard et sumac, garniture de choux-fleurs rôtis, herbes et croûtons

Gagner son cœur

- Macreuse de bœuf mi-confite à l'huile d'olive, sauce dijon et estragon, effeuillé de pommes de terre et légumes

L'amour de ta vie

- Assiette de fromages et ses baies d'or

Cœur coulant

- Gâteau mi-cuit au chocolat noir, pailleté feuilletine, gélification de fraises et chocolat blanc

145\$ pour deux personnes

72,50\$ pour une personne

+ taxes et services

BON APPÉTIT!