NOËL

MENU 4 SERVICES

Soupe

Bisque de homard mitonnée,
crouton à la rouille

Entrées

Mille-feuilles de crevettes nordiques & avocat

Tartare de betteraves marinées, noix torréfiées & chèvre frais

Carpaccio de filet mignon Angus, moutarde, parmesan & mayo truffée

Cocotte feuilletée d'escargots à la crème d'ail & champignons sauvages

Plats

Omble Chevalier poêlé, sauce homardine & purée de légumes d'hiver

Filet de Cerf des Appalaches, pomme purée au beurre
sauce bordelaise au foie gras

ajout foie gras poêlé +18$

Tagliatelle à la chaudrée de fruits de mer & poissons

Joue de boeuf de l'ile-du-Prince-Edouard & gratin dauphinois

Dessert

Crème brulée à la vanille & amande