



MENU *de Noël*

3 services

50\$/personne, 6 personnes et +

Entrée

- Soupe velouté de légume
- Salade verte
- Rillettes de porc, pain brioché et condiments
- Arancini aux champignons et pecorino
- Poireaux vinaigrette, lardons et sauce au hareng fumé (+5\$)
- Gravlax d'omble chevalier (+10\$)
- Pâte farcie au porc, chair de homard et bisque (+15\$)
- Torchon de foie gras (+15\$)

Plat principal

- Cuisse de canard confite, purée de courges, carottes rôties, sauce petits fruits
- Boeuf bourguignon, purée de pommes de terre
- Truite, purée de céleri rave, choux de Bruxelles rôtis

Dessert

- Panna Cotta
- Tiramisu (+5\$)
- Tartelette argousier, sarrasin, crémeux de caramel salé (+5\$)



comptoir
moutarde