

MENU DU NOUVEL AN

31 DÉCEMBRE & 1ER JANVIER

TABLE D'HÔTE 5 SERVICES

POTAGE

Velouté de chou-fleur et patate douce
aux poireaux frits et petits lardons

ENTRÉES

Feuilleté à l'effiloché de lapin
sauce dijonnaise aux champignons et marjolaine

Cassolette de la mer au pastis
crevettes, palourdes, moules et pétoncles

Duo de rillettes de canard et foie gras au torchon
chutney d'oignon et figue au porto blanc

GRANITÉ

Sorbet aux canneberges
Gin lime-basilic de la Distillerie 3 Lacs

PLATS

Filet mignon de bœuf
sauce: Au bleu d'Élizabeth *ou* Poivrade au brandy

Suprême de pintade, cuisson lente sous-vide
au Madère et à l'émulsion de foie gras

Duo de crevettes géantes et gros pétoncles
sauce homardine

DESSERT SURPRISE!

80\$

APPORTEZ VOTRE VIN