



TABLE D'HÔTE DE NOËL

VELOUTÉ

ENTRÉE

*Feuilletés impériaux croustillant de crevettes,
prosciutto, sauce lait de coco au Tia Maria.*

PLATS PRINCIPAUX

LUMACONI DE CANARD CONFIT

*tomates séchées confites, basilic, cream cheese à la ricotta,
échalotes vertes broyées, sauce au vin blanc tomatée.*

TARTARE DE SAUMON

*et saumon gravlax, gin au miel, poivres roses, pousses de pois
mange-tout.*

TARTARE DE BŒUF

chorizo frit, brie triple crème, pistaches rôties.

FILET DE PORC GLACÉ

bacon à l'érable, croquettes de panais.

MORUE EN CROÛTE DE PARMESAN

*et origans, rémoulade de homard, rondelles de zucchinis,
risotto de fumet de poisson.*

POITRINE DE POULET CROQUANTE

*canneberges séchées au porto, sauce de canneberges blanches,
asperges, purée butterscotch.*

BAVETTE MARINÉ

*balsamique et fines herbes, sauce au rhum, pommes de terre ail
persillés, petits pois verts.*

DESSERT

Caramel ganache pie bretzel, copeaux de chocolat