



TABLE D'HÔTE SPÉCIAL DE NOËL

POTAGE

Velouté des fêtes

ENTRÉE FROIDE

Betteraves di Bufala Campagnola, émulsion d'avocats aux oignons verts

OU ENTRÉE CHAUDE

*Pastillas de crevettes aux amandes et miel de bourbon,
crème au vin blanc*

PLATS PRINCIPAUX

- *Lasagne de braisé de veau ricotta Bella Casara, tomates étuvées aux feuilles de basilic, fromage Louis d'or (43)*
- *Tartare de boeuf et poitrine de canard fumé, crème à l'orange confite persillée (46)*
- *Longe d'aiglefin, escalopes de pétoncles, risotto au lait de coco, confits de poireaux et poivrons doux (45)*
- *Filet de porc Nagano croustillant, gratin de ratatouille au gouda fumé, purée de carottes à l'érable ambré (47)*
- *Tartare de saumon Irlandais, pêches et amandes fumées, mousseline de truite fumé St-Alexis (47)*
- *Filet d'épaule de boeuf en robe d'épices, sauce rhum brun et raisins, écrasé de pommes de terre aux lardons fumés (51)*
- *Dindon mariné au thym citronné, gruyère fumé fondu, canneberges confites, asperges glacées, purée racine (42)*

DESSERT

Tiramisu poires Williams, Tia Maria au chocolat blanc

(579) 477-7777

