Menu des Fêtes

Table d'hôte 3 services

Demandez notre cocktail

Entrées

Soupe du jour

Chaudrée de fruits de mer

Salade festive du Temps des Fêtes
Amalgame d'amandes, tournesol, fruits séchés, betteraves et fromage de chèvre

Rillettes de canard et foie gras
Biscottis aux amandes et leurs confitures

Tiède bocconcini, tomates et basilic
sur raviolis au ricotta légèrement truffés, crémeux de balsamique

Crevettes laquées à l'érable relevées aux poivrons
et leurs tartelettes à l'oignon, soupçon de piri-piri

Nuage de Brie de Portneuf aux saveurs boréales d'inspiration espuma
Sur amalgame de melon, pommes vertes, canneberges et clémentines
Pain bretzel croustillant et noix de pécan à l'érable
+2

Carpaccio de bœuf et sa tartelette de tomates et chèvre
Brunoise de légumes au balsamique, parmesan et huile de basilic
+3

Crudo de pétoncles au romarin et tartare aux deux saumon mi-fumés
Crème acidulée au raifort et craquant au sarrasin
+3

Boudin noir poêlé à l'érable
Étagé de pommes aux épices d'antan
+3

Menu des Fêtes

Table d'hôte 3 services

Demandez notre cocktail

Plats

Sauté de tofu aux petits légumes
relevé aux poivrons et à l'érable - 54

Fondantes bouchées de porc confites glacées à l'érable
Sauce à la tomate rouge fumée - 55

Duo de raviolis
Les premiers, farcis à la courge rôtie et les seconds, aux champignons portobellos
Surmontés d'un crémeux ballon de burratini, sauce aux champignons sauvages - 55

Pavé de saumon en croûte fromagée aux agrumes
Sauce vierge aux Airelles des Frères de Lac-Etchemin, soupçon de beurre nantais - 55

Feuilleté de pétoncles et crevettes aux petits légumes
relevé au poivre de Madagascar sur basmati - 56

Filet de doré en habit d'herbes boréales
Risotto aux fruits confits, sauce beurre blanc aux agrumes et canneberges - 57

Coquille de la mer
Crevettes, pétoncles et saumon dans un crémeux gratiné - 57

Joue de bison braisée sur risotto forestier
Sauce porto et cacao - 62

Carré d'agneau en croûte de pain d'épices
Pommes de terre rösti aux lardons, purée de carottes au miel et au thym
Jus de viande légèrement lié, parfum de romarin et balsamique - 69

Filet mignon de bœuf 6 oz vieilli 60 jours
Brie fondant et duxelles de champignons, sauce légèrement truffée - 70