

## Menu des fêtes du 24-25 décembre 2018 et du 1<sup>er</sup> janvier 2019

### *Potage du chef*

### *Entrées*

Fondant au fromage **Le Tison** de la fromagerie **Du Champ à la Meule** en croûte de panko, réduction de balsamique de **La Belle Excuse**

Étagé de mousse au saumon fumé, fromage à la crème et de guacamole

Terrine de campagne de la **Ferme Cochon Cent Façons** et son chutney de canneberge

### *Plats principaux*

Ravioli de homard, sauce aux crevettes et à la fleur d'ail de la **Ferme Chant-O-Vent**

Un demi-poulet de cornouaille façon portugaise aux piments **Les Pimentiers**

Jarret de porc de la **Ferme Cochon Cent Façons**, sauce au vin rouge du **Vignoble Saint-Gabriel**

Filet de truite au beurre d'amande cuit à l'unilatéral servi avec linguine maison au citron et aneth

Couscous aux légumes et saucisses véganes espagnoles servi avec pain naan

### *Desserts*

Bûche chocolat Whisky

Crème brûlée à **La Crème de fraises** de la **Ferme Guy Rivest**

Tartelette au caramel de l'**Abbaye Val Notre-Dame** et pacanes grillées

### *Thé, café, infusion*