

Menu Saint-Sylvestre 2018

Mise en bouche

Mini feuilleté aux champignons

Potage

Velouté de courge butternut à l'orange

Entrées

Risotto de homard et fromage **Parmed'Or** de la **Ferme Vallée Verte**

Magret de canard fumé et son émulsion aux cinq-parfums

Humus maison à l'huile d'olive de **La Belle Excuse** et à la fleur d'ail de la **Ferme Chant-O-Vent**

Plats principaux

Côte de veau de lait grillée, sauté de champignons sauvages
de **Les Champignons St-Léon**, sauce au cognac

Crevettes géantes poêlées aux tomates, poivrons et cidre de pomme de **Qui Sème Récolte**

Caille farcie aux gibiers et raisins, sauce marchand de vin du **Vignoble Saint-Gabriel**

Sauté de tempeh façon Général Tao servi sur vermicelles de riz

Desserts

Gâteau au fromage et coulis de caramel de l'**Abbaye Val Notre-Dame**

Tartelette à la crème boston et aux petits fruits

Crème brûlée au Coureur des Bois

Thé, café, infusion

55\$ par personne taxes et service en sus