

Menu fêtes 2022

Potage du moment – 8 \$ –

Et sa garniture

Entrées – 16 \$ –

Feuilleté à la truite fumée, épinards et orange

Boulettes de veau à la suédoise, sur pommes de terre à l'ail confite

Gravlax de saumon, émulsion Citronnées à l'aneth

Salade César

Fondant Aux Légumes Et Fromage De Chèvres

Savur gori, au jaquier et au tempeh, coco curry

Végan, sans lactose, sans gluten

Plats principaux – 30 \$ –

**Pavé de boeuf braisé, demi-glace à la bière, gratin,
carottes glacées et haricots français (supp 5\$)**

**Osso bucco de porc, demi-glace cognac échalotes, gratin, carottes
glacées et haricots français**

**Cuisse de pintade confite, demi-glace porto figues et épices, servit
sur choux braisé au vin rouge et pommes de terre parisiennes**

**Filet de doré miel, bière et miso, tombée de poireaux beurre blanc
et poivrons rouges**

Hachi parmentier, servit avec carotte glacées et haricots français

Végan, sans gluten

Desserts – 15 \$ –

Fondant au chocolat

*Servit chaud ce dessert gourmand et réconfortant est tout indiqué pour
les amoureux du chocolat*

Gâteaux au fromage et vanille

Une douceur élégante sur un coulis de fraise et basilic

Tartelette au citron

Un classique délicat à notre façon

Gâteaux matcha

Au thé vert matcha, poudre d'amande, graines de sésame, sans gluten. Juste «wow»

Buche de Noël à l'érable et chocolat

Meilleure façon de terminer votre repas de Noël