

Menu des fêtes 2022

21 décembre au 1^{er} janvier 2023

Potage du moment et sa garniture – 8 \$ –

Entrées – 16 \$ –

Croûton de truite fumée, avocat et orange

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

Gravlax de saumon, émulsion citronnée à l'aneth

Falafels sur hummus

Fondant aux légumes et fromage de chèvre

Carpaccio de boeuf, mélasse de grenadine, pistache, roquette
et tuile de fromage

Plats principaux – 30 \$ –

Pavé de boeuf braisé, demi-glace à la bière, gratin
et légumes du moment (*supp 5\$*)

Ossobuco de porc, demi-glace cognac, échalotes, gratin
et légumes du moment

Poitrine de poulet avec manchon, demi-glace porto figues et épices,
servi sur chou braisé au vin rouge et légumes du moment

Mignon de saumon miel, bière et miso, tombée de poireaux beurre blanc
et poivrons rouges

Hachi parmentier, servi avec légumes du moment
Végan, sans gluten

Desserts – 15 \$ –

Fondant au chocolat

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

Gâteau au fromage et vanille

Une douceur élégante sur un coulis de fraise et eau de rose

Tartelette au citron

Un classique délicat à notre façon

Gâteau matcha

Au thé vert matcha, poudre d'amande, graines de sésame, sans gluten.

Bûche de Noël

Meilleure façon de terminer votre repas de Noël