



Menu de Noël 2018

4 services

POTAGE

Potage Parmentier infusé aux lardons

ENTRÉE

Trilogie terre & mer

(Verrine de foie gras, chutney raison pamplemousse et curcuma) (Saumon fumé et crème fraîche à l'aneth), (Tartelette aux légumes grillés marinés)

TROU NORMAND (supplément de 6\$ p.p. + service + taxes)

Granité du jour

PLAT PRINCIPAL

Filet mignon, sauce périgourdine (foie gras et truffes noires), légumes de saison

OU

Mérou, cuisson lente, barigoule (cœur d'artichaut et légumes fin), tuile au cumin.

DESSERT

Symphonie de dessert gourmand aux saveurs des fêtes (fruité, chocolaté et fruit cuit)

MIGNARDISES (supplément de 6 \$ p.p. + service + taxes)

OPTIONS / AJOUTS au plat principal

Queue de homard : 13,50 \$ p.p. + service + taxes

Crevettes (3) : 8,00 \$ p.p. + service + taxes

Escalope de foie gras (50gr) : 12.50\$ p.p. + service + taxes