



Menu de Noël 2018

Pour les groupes de 10 personnes et plus
Un (1) choix d'entrée, deux (2) choix de plats, dessert
Les sélections individuelles doivent être confirmées au minimum 10 JOURS à l'avance.
Le prix est basé sur un repas 4 services

Entrée

Croquette de queue de bœuf et fromage mozzarella

Cresson, pamplemousse, pomme grenade, carottes marinées et céleri-rave

Crosnes du japon marinés et betteraves

Feuilles d'oseille, gel de pomme, gingembre frit, canneberges séchées, crumble de fromage bleu

Potage

Potage à la courge butternut rôtie

Oignons frits

Crème de champignons

Huile de truffe

Plat principal

Vivaneau et purée de rutabaga 65

Salicorne, légumes de saison, velouté de safran et pétoncle

Ballotine de volaille et poudre d'olives confites 52

Sauce aux canneberges, purée d'échalotes rôties et asperges

Bifteck de contre-filet et mille-feuilles de pommes de terre 62

Carottes et pois verts, jus de cuisson

Canard à l'orange et purée de carottes 58

Cippolini au vin rouge, navet et brocoli

Dessert

À venir sous peu !

