



Menu Noël 2018

Entrées

Potage de courge musquée, huile parfumée à la ciboulette
Salade Arugula, tomates cerises confites et copeaux de parmesan, vinaigrette balsamique
Carpaccio de saumon mariné, câpres croustillants et légumes marinés
Millefeuille de champignons des bois, réduction de Porto

Plats principaux

Filet de dinde rôti à la sauge, chutney de canneberges et zeste d'orange
Longe de morue poêlée, chiffonnade de poireaux et pommes paille
Filet de porc enrobé de bacon et fines herbes, réduction de sirop d'érable
Pavé de bœuf cuit lentement au vin rouge, purée de patates à l'ail rôti
Servi avec féculents et légumes du marché

Desserts

Bûche de Noël, coulis de fruits des champs
Parfait de Nutella avec fruits des champs et son croquant
Café, thé, tisane

42.50\$ par personne
Service et taxes en sus

Choix d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert.
Le prix a été établi en fonction d'un menu fixe servi à tous les convives. Si vous désirez offrir à vos invités le choix d'un deuxième repas principal, un supplément de 2.00\$ par personne, plus service et taxes, sera facturé.

