



Menu Noël 2019

Entrées

Velouté d'asperges, crème flottante à la pastille de safran
Salade hivernale avec fenouil croustillant, pomme grenade et vinaigrette au cidre de vin blanc
Portobello grillé avec fromage de chèvre et sa vinaigrette de poivre rose
Croustillant de volaille confit, sauce aigre douce

Plats principaux

Noisette de saumon Florentine, sauce au vin blanc
Ballotine de poulet farci de saucisses et canneberges, jus aux fines herbes
Médaille de filet de porc, glacé à la moutarde et cassonade, réduction de jus de cuisson
Osso bucco de veau cuit lentement au romarin et tomates
Servi avec féculents et légumes du marché

Desserts

Bûche de Noël, coulis de fruits des champs
Café, thé, tisane

Plateau à déposer au centre de la table

Assiette d'Antipasti Méditerranéen
Assiette de légumes grillés à la fleur de sel
Assiette de crudités et trempette
Panier de grignotines ou croustilles

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.

