

Menu Noël 2020

Entrées

Velouté de potiron, biscotti aux épices et son filet de sirop d'érable
Salade hivernale avec crostini de fromage Oka et raisins confits
Tartare de légumes grillés sur hummus et focaccia
Terrine de canard confit et chutney de pommes caramélisées
Gâteau de goberge, sauce aioli (extra 2.00\$)

Plats principaux

Poitrine de poulet rôtie, sauce crémeuse au medley de champignons
Pavé de saumon à la nage, julienne de poireaux croustillants
Médaille de bison poêlé aux cinq épices, chutney de fruits et réduction de vin rouge
Porcelet rôti, sauce aigre-douce aux pommes et canneberges
Servi avec féculent et légumes du marché

Dessert

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

Plateau à déposer au centre de la table

Assiette d'Antipasti Méditerranéen, 6.00\$ par pers.
Assiette de légumes grillés à la fleur de sel, 5.00\$ par pers.
Assiette de crudités et trempette, 3.00\$ par pers.
Panier de grignotines ou croustilles 2.25\$ par pers.

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.