

table.

MENU DES FÊTES

Chèvre chaud en croûte de pacanes, salade mixte, poires miniatures confites, canneberges déshydratées, vinaigrette érable et lardons

ou

Escargots flambés au Pernod, échalotes et tomates, polenta croustillante

Potage Dubarry, crabe effiloché, mascarpone fouetté à la livèche

Suprême de volaille rôti avec olives, thym et citron, pommes de terre confites, purée de poivrons rouges grillés

49

Filet de saumon, caponata, salade tiède de pommes de terre rattes, haricots verts et lardons

52

Longe de veau au beurre noisette, sauce vin chaud, canneberges confites, purée de carottes, choux de Bruxelles frits

55

Filet mignon de bœuf façon Rossini, gratin dauphinois

63

Bûche chocolatée du pâtissier, crème anglaise, confiture de figues

Taxes et pourboire non inclus