

Menu réveillon de Noël

Dimanche 24 décembre



Foie gras de canard au torchon, chutney d'oignons et canneberge

ou

Velouté de topinambours, brisures et huile de truffe

Cuisse de canard confit, pommes salardaises et jus réduit au porto

ou

Saumon braisé, risotto crémeux aux petits pois et julienne de poireaux frits

ou

Jarret d'agneau mijoté aux épices de Noël, ail confit et tomates séchées

Bûchette de Noël au biscuit chocolat et mousse à la fraise

Café régulier, thé ou tisane

Prix par personne hors taxes et service 15% : 59\$ - Réservations au 514 313 8019

(Confirmation par carte de crédit. Toute annulation ou modification doit être reçue avant minuit le mardi 19 décembre)

Christmas dinner

Sunday, December 24



Duck foie gras « au torchon », onion chutney and cranberries
or
Veloute of Jerusalem artichokes with truffle oil and truffle flakes

Duck leg confit, "salarisais" potatoes and port reduction
or
Braised Atlantic salmon, creamy risotto with peas and fried shreds of leek
or
Braised lamb shank marinated in Christmas spices, preserved garlic and sun-dried tomatoes

Chocolate biscuit and strawberry mousse Christmas yule log

Regular coffee, tea or herbal tea

Price per person, excluding service and 15% taxes : \$59 - Book now at 514 313 8019
(Credit card confirmation requested. All changes/cancellations have to be made by midnight December 19. Non-refundable after that date)