

RESTAURANT
carte
blanche

Réveillon de la Saint-Sylvestre

1^{ER} SERVICE ••• 18 H - 20 H 30 • 2^{EME} SERVICE ••• 21 H 00

(COTILLONS DE MINUIT)

Amuse-bouche

•••

Bisque de homard, huile verte et crema à l'estragon

ou

Gravlax de saumon frais à l'aneth, sauce moutarde et érable

ou

Tarte fine oignons caramélisés et figues, foie gras au torchon

•••

Filet de bar braisé, sabayon au champagne et endives rôties

ou

Carré de cerf rouge, réduction aux bleuets et gratin dauphinois

ou

Cuisse de canard confit aux éclats de truffe et champignons des bois

•••

Sélection de mignardises

ou

Crème glacée à la vanille de Tahiti, génoise
et meringue à l'italienne



CHEF CUISINIER
régional 2010

Prix par personne, hors taxes et service : 69\$

Réervations au (514) 313 8019

Réervations par carte de crédit

Toute annulation ou modification doit être reçue avant le 26 décembre

Non-remboursable après cette date



RESTAURANT
carte
blanche

New Year's Eve dinner

1ST SITTING ... 18H - 20H 30 . 2ND SITTING ... 21H

(MIDNIGHT PARTY FAVORS)

Amuse bouche

...

Lobster bisque, green olive oil and tarragon crema

or

Atlantic salmon gravlax marinated in a dill, mustard and maple sauce

or

Thin fig tart with caramelized onions, homemade foie gras "au torchon"

...

Braised fillet of sea bass, champagne butter sauce and roast endive

or

Grilled rack of venison, blueberry reduction and gratin dauphinois

or

Confit Duck leg , light truffle jus and wild mushrooms

...

Selection of "Petits fours"

or

Baked Alaska



Elected Chef
@OIO

Price per person, excluding service and taxes: \$69

Book now at (514) 313 8019

Credit card confirmation requested. All changes/cancellations must be made by December 26th. Non-refundable after that date.

