

MENU MIDI

TEMPS DES FÊTES

Individuels et groupes



Bisque de homard canadien (+7)

ou

Salade verte aux raisins de Corinthe et copeaux de parmesan (+7)



Terrine de gibier, compotée d'oignon à l'érable

Ravioles de shiitake parfumées à l'huile de truffe, copeaux de parmesan



Jarret d'agneau braisé, purée de Yukon Gold

Filet de saumon sur fettucini aux oeufs, salsa de tomates et légumes caramélisés

Bavette de bœuf grillée, marinade signature et frites



Gâteau mousse au chocolat et croustillant praliné

29\$

(hors taxes et service)



MENU DU TEMPS DES FÊTES

Du 28 novembre au 30 décembre – Individuels et groupes

Petite salade verte au prosciutto et noix de grenoble (+7)

Bisque de homard canadien, huile verte et créma à l'estragon (+7)



Crème brûlée au foie gras de canard et pain d'épice maison (+3)

Tartare de thon rouge à la coriandre fraîche et aux graines de sésame, petite vinaigrette citronnée à l'érable

Ravioles de shiitake parfumées à l'huile de truffe, copeaux de parmesan



Mijoté de sanglier aux tagliatelles fraîches et canneberges (+3)

Saumon poêlé, risotto aux champignons sauvages

Jarret d'agneau braisé aux épices de Noël



Panna cotta à la vanille de Tahiti et mousse à la crème de marron

Gâteau mousse au chocolat et croustillant praliné



HOLIDAY SEASON'S MENU

From November 28 until December 30 – Individuals & groups

Seasonal green salad with Italian Prosciutto with nuts of Grenoble (+7)

Homemade Canadian lobster bisque, green olive oil and cream of tarragon (+7)



Duck foie gras creme brulee and homemade gingerbread (+3)

Tuna tartare with fresh coriander, sesame seeds and maple lemon vinaigrette

Ravioli of wild mushroom with black truffle oil and Parmigiano Reggiano shavings



Wild boar stew with fresh tagliatelle pasta and cranberries (+3)

Pan-fried salmon with wild mushroom risotto

Christmas spiced lamb shank



Vanilla bean panna cotta with a sweet chestnut mousse

Chocolate mousse and crusty praline cake