

Entrées



Terrine de confit de canard et foie gras
Chutney du temps des fêtes



ou

Velouté de volaille à la crème et champignons
et raviole de petits pois

ou

Salade d'hiver
Vinaigrette à la canneberge et huile de fines herbes maison

Plats principaux

Joue de boeuf façon bourguignonne
Oignons cipollini caramélisés, champignons shiitake, purée de
panais au beurre noisette

ou

Saumon cuit en papillote
Beurre nantais à l'oseille, pomme de terre duchesse aux algues,
haricots verts et chou-fleur de couleur rôtis sur la broche

ou

Escalope de dinde
et son jus parfumé à la truffe et foie gras, risotto à la
courge butternut et salade de feuille de choux de
bruxelles

Desserts

Gâteau opéra de Samuel

Prix du repas 55\$: Service inclus + taxes. Boisson en sus