

PARTY

M E N U

ENTRÉES

APPETIZERS

TERRINE DE CONFIT DE CANARD ET FOIE GRAS • DUCK CONFIT TERRINE AND FOIE GRAS
CHUTNEY DU TEMPS DES FÊTES • HOLIDAY CHUTNEY

ou

VELOUTÉ DE VOLAILLE À LA CRÈME ET CHAMPIGNONS • CREAMED POULTRY VELOUTÉ AND MUSHROOMS
RAVIOLE DE PETITS POIS • SMALL PEA RAVIOLI

ou

SALADE D'HIVER • WINTER SALAD
Vinaigrette à la canneberge et huile de fines herbes maison
Cranberry vinaigrette with homemade herb oil

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSE

JOUE DE BŒUF FAÇON BOURGUIGNONNE • BURGUNDY-STYLE BEEF CHEEK
Oignons cipollini caramélisés, champignons shiitakés, purée de panais au beurre noisette
Caramelized cipollini onions, shiitake mushrooms, parsnip purée with hazelnut butter

ou

SAUMON CUIT EN PAPILOTTE • SALMON BAKED IN FOIL
Beurre nantais à l'oseille, pomme de terre duchesse aux algues, haricots verts et chou-fleur de couleur rôtis sur la broche
Nantes butter with sorrel, duchess potato with seaweed, green beans and coloured cauliflower, roasted on the spit

ou

ESCALOPE DE DINDE ET SON JUS PARFUMÉ À LA TRUFFE ET FOIE GRAS • TURKEY CUTLET WITH TRUFFLE-SCENTED GRAVY AND FOIE GRAS
RISOTTO À LA COURGE BUTTERNUT ET SALADE DE FEUILLE DE CHOUX DE BRUXELLES • BUTTERNUT SQUASH RISOTTO AND BRUSSELS SPROUT LEAF SALAD

DESSERTS

DESSERTS

GÂTEAUX OPÉRA DE SAMUEL • SAMUEL'S OPERA CAKE

Prix du repas
Service inclus + taxes. Boisson en sus.

55\$

Price of the meal
Service included + Taxes. Drinks not included.