

Menu

24 DÉC RÉVEILLON DE NOËL

65\$*

/ 13 ans et +

30\$*

/ 3-12 ans

Entrée

Pain croûté au fromage de chèvre

Bébé épinards et noix de grenoble
avec vinaigrette à l'érable

Feuilleté aux tomates séchées

Duxelles de champignons et fromage
brie avec mayonnaise épicée

Potage

Plat principal

Poitrine de dinde et sauce traditionnelle style gravy, ragoût de boulettes, macédoine de légumes et betteraves marinées

servie avec pommes de terre au jus de boeuf

Filet mignon (6 oz) grillé et brochette de crevettes (7), sauce poivrade au bourbon et beurre à l'ail

servi avec pomme de terre farcie, crème sure, fromage et bacon, carottes fanes
et champignons sautés

Filet de truite au beurre blanc et canneberges

servi avec ballotine d'asperges, tomates cerises poêlées au basilic,
carottes fanes et purée de pommes de terre festives

Option végétarienne

Tartare de tofu, poire et gingembre confits, concombres en brunoise et échalotes grises, mayonnaise épicée

servi avec frites, salade et croûtons aux fines herbes

Dessert

Folie du pâtissier

Café, thé ou infusion

AVIS À NOTRE CLIENTÈLE | Allergies et intolérances alimentaires

Pour votre sécurité, sachez que les produits offerts dans cet établissement peuvent contenir ou avoir été en contact avec des arachides, des noix ou d'autres allergènes (pour les produits non emballés individuellement). Prenez soin d'aviser les personnes autour de vous de votre condition.

HÔTEL
Québec
inn
PAR/BY JARO

Les
PALMES
Restaurant

* Taxes et services en sus.

25
DÉC

Menu
DE NOËL

65\$*
/ 13 ans et +

30\$*
/ 3-12 ans

Entrée

**Salade de foie
de volaille**

Vinaigrette à la framboise

**Fondue au
fromage cheddar**

Confit de canneberges

Potage

Plat principal

Blanquette de veau à l'aneth

servie dans un pain croûté, purée de pommes de terre festive, haricots verts
et carottes fanes

Côte de bœuf au jus (10 oz), oignons frits

servie avec pomme de terre farcie, crème sure, fromage et bacon, poêlée de
champignons, haricots verts et carottes fanes

Longe de thon Yellowfin marinée au tamari

servie sur riz parfumé au thé vert, fèves germées et edamames,
haricots verts et carottes fanes

Option végétarienne

Feuilleté aux légumes, fromage burrata mariné aux 2 pestos

servi avec une sauce onctueuse aux tomates confites

Dessert

Folie du pâtissier

Café, thé ou infusion

AVIS À NOTRE CLIENTÈLE | Allergies et intolérances alimentaires

Pour votre sécurité, sachez que les produits offerts dans cet établissement peuvent contenir ou avoir été en contact avec des arachides, des noix ou d'autres allergènes (pour les produits non emballés individuellement). Prenez soin d'aviser les personnes autour de vous de votre condition.

HÔTEL
Québec
inn
PAR/BY JARO

Les
PALMES
Restaurant

* Taxes et services en sus.