



31 Déc.

Menu gastronomique

Nouvel An

90\$

par personne

Reservation obligatoire
418 380-5250

Entrée (1)

Pétoncle

Carpaccio de pétoncles, caviar et explosion de yuzu

Moelle de bœuf

Sur tartine à la fleur d'ail et gremolata

Cromesquis

Cœur fondant au foie gras et gastrique de fruits des champs

Extra bisque de homard +12\$

Plat principal (1)

Agneau

En croûte festive avec sauce périgourdine et polenta au cheddar fort

Dinde

Farce au foie gras, réduction au cassis et mille-feuille de Migneron

Espadon

Agrumes, gingembre confit et mousseline de topinambours

Homard

Façon thermidor avec gruyère fondant et asperges aux herbes de Provence

Dessert

Mont-Blanc

Café ou thé

* Menu à la carte disponible en service aux chambres uniquement

Veuillez nous aviser de toute allergie ou intolérance alimentaire.
Taxes et service en sus. Prix sous réserve de modification sans préavis.

Animation et spectacle
Rémy Langlois

lespalmes.com

