



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\$



Animation et spectacle
Rémy Langlois

31 Déc.

Menu gastronomique

Nouvel An

90 \$
par personne

Reservation obligatoire
418 380-5250



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.

lespalmes.com

