



31 Déc.

Menu gastronomique

Réveillon

Nouvel an

90\$

par personne

Entrées

Foie de veau poêlé sur lit de roquette

Bacon, oignons, quartiers de pomme déglacés au xérès

Tataki de thon

Guacamole, toast de pain de mie et mesclun

Velouté de champignons

Œufs frits en croûte de panko, poireaux braisés

Potage ou fondue au fromage

*...

Poutine au poulet frit, sauce BBQ

Côte de bœuf, frites

Pavé de saumon à la Général Tao

Spaghetti bolognaise de Noël

*...

Buchette de Noël

Menu enfant

32\$

5 à 12 ans

Plats principaux

Filets de bar et noix de Saint-Jacques

Sauce au basilic, ratatouille, polenta au parmesan

Magret de canard

Sauce aux fruits rouges, pommes de terre duchesse, carottes rôties à l'érable

Filets de bœuf Rossini

Sauce mère, pommes de terre farcies à la duxelles de champignons, poireaux gratinés au Saint-Paulin

Lasagne végétarienne

Légumes grillés et ricotta

Dessert

Folie du pâtissier

Café, thé ou infusion

Option végétarienne