



MENU DES FÊTES

115

AMUSE-BOUCHE

Huître fine de Claire, gelée de vin blanc au citron confit et velouté de courge musquée, éclats de noisette torréfiée, truffe et crème fouettée à la fleur de sel

Fine de Claire oyster with white wine jelly and preserved lemon and butternut squash velouté with toasted hazelnut pieces, truffle, and fleur-de-sel whipped cream

ENTRÉE

Saumon gravlax à la betterave et aux gins québécois, mini-blinis et crème citronnée

Beet-cured gravlax with Québec gins, served with mini blinis and lemon cream

Crème brûlée aux champignons du Québec, huile de truffe, gratinée au parmesan

Québec mushroom crème brûlée with truffle oil, gratiné with Parmesan

Terrine de foie gras maison aux épices de Noël, brioche au beurre +15\$

Homemade foie gras terrine with Christmas spices, served with buttery brioche +15\$

TROU NORMAND

Sorbet et Calvados

sorbet with Calvados

PLAT PRINCIPAL - MAIN COURSE

Filet de veau rôti, sauce bordelaise au foie gras, carottes confites aux épices douces

Roasted veal filet with Bordelaise sauce and foie gras, served with spiced candied carrots

Pétoncles poêlées, émulsion au champagne et aux œufs d'esturgeon, légumes racines

Seared scallops with champagne and sturgeon roe emulsion, served with root vegetables

Magret de canard rôti, sauce au vin rouge et aux canneberges, duo de céleri-rave

Roasted duck breast with red wine and cranberry sauce, served with a celery root duo

DESSERT

Poire pochée au mélilot, crème fouettée à la fève tonka nappée sauce chocolat chaud

Poached pear with sweet clover, tonka bean whipped cream, served with warm chocolate sauce

