

MENU FESTIF DU TEMPS DES FÊTES

Potage

Choix du moment

Entrées

Terrine de lentilles

Carottes à la bière rousse et atocas à l'épinette

Croquette de bœuf braisé

Crème de maïs et ketchup de betterave maison

Carpaccio de pétoncle

Mariné au mélilot et condiment de clémentine
(Supplément de 5 \$ à la table d'hôte)

Plats principaux

Tourte de cerf et foie gras

Écrasé de pommes de terre à l'échalote confite et jus aux canneberges

Suprême de pintade

Farci au lactaire odeur d'érable, céleri-rave et jus au poivre des dunes

Demi-homard légèrement fumé au feu de bois

Purée de carottes au thé des bois et bisque de homard
(Supplément de 5 \$ à la table d'hôte)

Dessert

Entremet chocolat comme un forêt noir

Cerises au marasquin et crème légère à la vanille

Nougat glacé au miel La piquêre

Noix et soupe froide de fruits exotiques

Café ou infusion