

MENU DE NOËL 2021

69 \$* par personne

OscO!
BRASSERIE 0 ACCENTS
DE PROVENCE

ENTRÉES

Chipirons en persillade, sauce vierges

Terrine de foie gras, pain brioché chutney poire et basilic

Légumes d'hiver braisé aux Fumet de Champignons

PLATS PRINCIPAUX

Gambas flambées au pastis, purée de fenouil , fenouil confit et émulsion, sarriette et beurre de crevette

Chapon cuit sur le coffre, pressé de cuisse à la truffe, siphon polenta, jus au thyn citron

Orzoto au saffran , caviar d'aubergine grillée au miso et piment, chou fleur croustillant et fauxmage

DESSERTS

Bûche pistaches et canneberges

Mille-feuille à la lavande, pop-corn au beurre salé et pacane candy

Duo de mousseline au chocolat au lait et chocolat blanc sur un biscuit moelleux aux fruits secs

Un accord avec de la truffe est possible pour un supplément de 5 dollars par plat.

* Disponible pour les groupes de 10 personnes et plus.

* Le prix n'inclut pas les taxes et le service.

