

# Menu des fêtes

## Holiday menu

### Menu / Menu

Disponible les 24, 25 et 31 décembre de 17h à 22h - Available on December 24, 25 and 31 from 5pm to 10pm

— 109\$ —

🍷 Accord mets et vins 59\$

🍷 Wine and Food Pairing \$59

### AMUSE-BOUCHE

#### APPETIZERS

Gougère au comté

Comté Cheese Gougère



Tartare de cerf sur focaccia grillée

Venison Tartare on Grilled Focaccia

Servi avec une coupe de Champagne - Served with a Glass of Champagne

### ENTRÉES

#### STARTERS

Terrine de foie gras maison, gelée de pomme, marmelade de pomme, chips de pomme et pain brioché

Homemade Foie Gras Terrine, Apple Jelly, Apple Marmalade, Apple Chips, Brioche Bread

Carpaccio de pétoncle, leche de tigre yuzu, romarin, chips d'ail et huile verte

Scallop Carpaccio, Yuzu Tiger's Milk, Rosemary, Garlic Chips and Green Oil

### ENTRE-DEUX

#### ENTRE-DEUX

Trou Normand au Calvados et sorbet à la poire

Trou Normand with Calvados and Pear Sorbet

### PLAT PRINCIPAL

#### MAIN COURSE

Filet de Chapon cuit à basse température, cuisse croustillante, mini légumes rôtis, jus de volaille aux morilles

Low-Temperature Cooked Capon Filler, Crispy Thigh, Roasted Baby Vegetables, Morel Mushroom Poultry Sauce

### DESSERT

#### DESSERT

Bûches par Farine et Cacao

Farine et Cacao Yule Logs

# Menu des fêtes

## Holiday menu

∅ Menu végétarien / Vegetarian menu ∅

Disponible les 24, 25 et 31 décembre de 17h à 22h - Available on December 24, 25 and 31 from 5pm to 10pm

— 89\$ —

🍷 Accord mets et vins 59\$

🍷 Wine and Food Pairing \$59

### AMUSE-BOUCHE

#### APPETIZERS

Gougère au comté

Comté Cheese Gougère



Tartare de courge sur focaccia grillée

Squash Tartare on Grilled Focaccia

Servi avec une coupe de Champagne - Served with a Glass of Champagne

### ENTRÉES

#### STARTERS

Crème de topinambour, huile de truffe et cerfeuil

Jerusalem Artichoke Cream, Truffle Oil and Chervil

Carpaccio de betterave jaune, mousse de ricotta, réduction de jus de betterave à l'estragon

Yellow Beet Carpaccio, Ricotta Mousse, Beet Juice Reduction with Tarragon

### ENTRE-DEUX

#### ENTRE-DEUX

Trou Normand au Calvados et sorbet à la poire

Trou Normand with Calvados and Pear Sorbet

### PLAT PRINCIPAL

#### MAIN COURSE

Assiette de légumes d'hiver, chapelure à l'orange et jus au sapin

Winter Vegetables Plate, Orange Zest Bread Crumbs and Spruce Infused Sweet Sauce

### DESSERT

#### DESSERT

Bûches par Farine et Cacao

Farine et Cacao Yule Logs

# Menu enfant

## Kids menu

Le menu des fêtes est disponible les 24, 25 et 31 décembre de 17h à 22h  
Pour les enfants de moins de 12 ans

*The holiday menu is available on December 24th, 25th, and 31st from 5:00 PM to 10:00 PM  
For children up to 12 years old*

— 36\$ —

### ENTRÉES STARTERS

Bâtonnets de fromage panés, salade verte et sauce cocktail  
*Breaded Cheese Sticks with Green Salad and Cocktail Sauce*



Salade César  
*Caesar Salad*

### PLAT PRINCIPAL MAIN COURSE

Poitrine de poulet, sauce aux champignons et pommes de terre rôties  
*Chicken Breast with Mushroom Sauce and Roasted Potatoes*



Gratin de macaronis gourmand au cheddar  
*Gourmet Macaroni and Cheddar Gratin*

### DESSERT DESSERT

Fondant au chocolat  
*Chocolate Fondant*



Charlotte aux fruits rouges  
*Red Fruit Charlotte*