

130\$

Menu de Noël



AMUSE-BOUCHE

Tartare de bison

Émulsion à l'estragon, ciboulette,
échalotes, croutons

PREMIÈRE ENTRÉE

Mi-cuit de Foie-Gras

Purée de poires, brioche,
réduction au Porto

DEUXIÈME ENTRÉE

Bisque de Homard

Chair de homard, ciboulette

PLAT

Ballotine de poulet, farce aux marrons

Purée de pommes de terre au gras de
canard, légumes du marché, sauce aux
morilles, érable

ASSORTIMENT DE FROMAGES

DESSERTS

Bûche aux fruits de la passion ou
Bûche au caramel



O!

130\$

Christmas Menu



AMUSE-BOUCHE

Bison Tartare

Tarragon emulsion, chives, shallots,
croutons

FIRST STARTER

Semi-cooked Foie Gras

Pear purée, brioche, Porto
reduction

SECONDE STARTER

Lobster Bisque

Lobster meat, chives

MAIN

Chicken Ballotine with Chestnut Stuffing

Duck fat mashed potatoes, seasonal
vegetables, morel sauce, maple

CHEESE SELECTION

DESSERTS

Passion Fruit Yule Log or
Caramel Yule Log



Q!

130\$

Menu de Noël Végétarien



AMUSE-BOUCHE

Hummus

Haricots blancs, poireaux caramélisés

PREMIÈRE ENTRÉE

Aumônière

Duxelles de champignons, Comté,
Truffe

DEUXIÈME ENTRÉE

Potage de panais et poires

Chips de panais

PLAT

Risotto au potiron

Châtaignes, Cèpes, Tuile de parmesan

ASSORTIMENT DE FROMAGES

DESSERTS

Bûche aux poires caramel ou
Bûche aux fruits de la passion



O!

130\$

Vegetarian Christmas Menu



APPETIZERS

Hummus
White beans, caramelized leeks

FIRST ENTRY

Chaplain
Mushroom duxelles, Comté,
Truffle

SECOND ENTRY

Parsnip and Pear Soup
Parsnip Chips

MAIN

Pumpkin Risotto
Chestnuts, Cheese, Parmesan Tuile

ASSORTMENT OF CHEESES

DESSERTS

Caramel pear log or Passion fruit log



O!