

130\$



Menu du Nouvel An

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\$



New Year's 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



O!

130\$

Menu du Nouvel An Végétarien



AMUSE-BOUCHE

Hummus

Haricots blancs, poireaux caramélisés

PREMIÈRE ENTRÉE

Amônière

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 New Year's 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!