



MENU DINER DU TEMPS DES FÊTES 2025

45\$/personne

Entrée

Soupe à l'oignon gratiné au cheddar vieilli, kolbassa rôti

Trempelette chaude de brie, oignons caramélisés au xérès, miel épicé et pain grillé à l'ail

Roulade de saumon fumé, crémeuse à l'aneth, légumes marinés et roquette

Quartier de laitue iceberg, jambon effiloché à l'érable, garniture de légumes croquants, vinaigrette ranch

Repas principal

Poitrine de volaille rôti en croûte de chèvre et noix, écrasé de pomme de terre au gras de canard, sauce au vin blanc et thym

Bavette de veau grillé, poutine de pomme de terre en quartier, oignons frits, sauce aux poivres

Parmentier de bœuf effiloché, macédoines de légumes rôtis, jus de viande

Smash burger de dinde, compote de canneberge, oignons rouges en pickel, mayo style bernoise, frites maison

Raviole de courge, légumes style ratatouille, sauce poivrons rouges fumés, parmesan copeaux

Dessert

Dessert du temps des fêtes