



MENU DE NOËL 2025

76\$ / personne

Assiette d'amuse-bouche

Trempe à l'oignons et lardons-mini brochette d'antipasto

Entrée

Potage à la courge musquée et carotte,

miel et gingembre, graines de citrouilles

Velouté de poivrons rouge rôties et tomates,

piments d'Espelette, oignons frits

Salade de légumes,

pommes et pacanes à l'érable, crumble de fromage de chèvre,

betteraves marinées, vinaigrette balsamique

Salade césar du Rituel,

lardons caramélisés aux épices, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail

Rillettes de saumon fumé du Rituel,

méli-mélo de légumes marinés, roquette et vinaigrette lime érable

Plats

Faire un choix d'accompagnement et protéine

Accompagnement

Gratin de pomme de terre - légumes saison

Pomme de terre grelot et légumes rôtis - fromage en grains (style poutine)

Protéine

Bavette de bœuf grillée, , sauce bordelaise

Poitrine de volaille rôtie, chutney de canneberges, sauce vin blanc estragon

Cuisse de canard confit, compote d'oignon à l'érable, sauce poivre vert

Pavé de saumon rôti en croûte d'herbes salées, beurre blanc aux agrumes

*Option végétal : Ravioles de courge, légumes grillés, sauce tomate, parmesan

Dessert du temps des fêtes