



Menu
Nouvel an 2020

ENTRÉE

Saumon fumé à la betterave rouge - Crémeuse à l'aneth et au gin de Gatineau - Croûtons de cornbread - Salade de fenouil et radis
Mini concombre mariné - Vrilles de pois vert

POTAGE

Velouté de panais au miel - Salade de Bruxelles au bacon
Crostini au mascarpone et ciboulette - Huile aux herbes

PLAT

Médailon de veau du Québec poêlé
Purée de rutabaga à la noisette
Rabiole cuit sous-vide au beurre - Glace de viande au foie gras
en duo avec:

Parmentier de short-ribs de veau braisé
Tombée de poireaux crémeuse à l'ail - Chou-fleur au gratin

DESSERT

Mousse à l'érable et sa pacane caramélisée - Bâtonnet de frangipane
Poire pochée au Mayhaver à l'érable - Crème anglaise vanillée
Framboises fraîches et menthe - Poudre de bleuets séchés