



La table d'hôte

ASSIETTE D'ANTIPASTI (À PARTAGER)

pâtés . charcuteries . fromages et ses garnitures
biscottes maison

1er SERVICE

EGG ROLL DU RITUEL FAÇON TOURTIÈRE

sauce aigre-douce à la canneberge . salade de carotte asiatique à l'orange
ou

VELOUTÉ DE CHOUFLEUR À L'AIL NOIR

lardons à l'érable . poireaux frits
ou

RILLETTES DE SAUMON AUX FINES HERBES

salade de roquette acidulé – compote de camerise – ciabatta grillé

2e SERVICE

BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE AUX CANNEBERGES

demi-glace parfumée à la sauge et au Cognac . gratin dauphinois
légumes de saison
ou

MÉDAILLON DE PORC FARCİ AU BACON ET ABRICOTS

sauce au Grand Marnier, à l'orange et au poivre vert . gratin dauphinois
légumes de saison
ou

PARMENTIER VÉGÉTARIEN

courge spaghetti . ratatouille de pois chiche
fromage halloumi rôti . pignons grillés

4e SERVICE

DESSERT DU TEMPS DES FÊTES

