

31 DÉCEMBRE 2024

MENU EXCLUSIF

HORS D'OEUVRE

choix du chef

L'ENTRÉE

Dégustation autour du canard et sirop d'érable

LE VELOUTÉ

Velouté de palourdes, pétoncle et flanc de porc rôti
fleurons de choux fleur aux herbes

LE GRANITÉ

Granité de rhum à l'orange et ananas

LE PLAT PRINCIPAL

Coeur de faux filet en cuisson lente
mouseline de panais grillé, topinambour croustillant,
champignons sauvages et asperges verte, jus de viande au
beurre

LE DESSERT

mi-cuit au chocolat,
crumble de chocolat et pacanes, glace vanille de Madagascar

Price: \$140.00\$

inclant taxes et frais de service

