



Noël en boîte



POUR 2 PERSONNES . 150\$

SALADE DE BETTERAVES JAUNES ET FROMAGE FETA

Oignons rouges - Roquette - Vinaigrette crémeuse à l'estragon

SALADE DE COUSCOUS ISRAÉLIEN FAÇON FATOUCHE

Carottes - Radis - Concombres - Tomates - Vinaigrette au Sumac
Menthe et persil

LA TARTIFLETTE DE LA PETITE-NATION

Pommes de terre - Lardon fumé - Oignons caramélisés
Fromage Adoray de Montebello - Demi-baguette de pain

PASTRAMI DE SAUMON FUMÉ MAISON

Crémeuse au raifort et poivres des dunes - Blinis - Câpres
Échalotes marinées Citron

CRÈME SOUBISE À LA BIÈRE BLANCHE

Oignons caramélisés - Crème - Fond de volaille - Bière blanche
Croûtons au beurre



PORCHETTA DE LONGE DE PORC - sauce à l'orange et Gremolata

Légumes hivernaux rôtis

PALETTE DE BŒUF BRAISÉ - sauce au vin rouge et thym frais

Carottes et panais glacés à l'érable



BROWNIE DÉCADENT AU CHOCOLAT

Pépites de fine sève - Biscuits "Feuilles d'érable" concassés





Christmas in a box



FOR 2 PERSONS . \$150

YELLOW BEET AND FETA CHEESE SALAD

Red onions - Arugula - Creamy tarragon vinaigrette

ISRAELI COUSCOUS SALAD FATOUCHE STYLE

Carrots - Radishes - Cucumbers - Tomatoes - Sumac dressing
Mint and parsley

THE TARTIFLETTE OF THE LITTLE NATION

Potatoes - Smoked bacon - Caramelized onions
Adoray cheese from Montebello

HOMEMADE SMOKED SALMON PASTRAMI

Creamy horseradish and dune peppers - Blinis - Capers
Marinated shallots - Lemon

WHITE BEER SOUBISE CREAM

Caramelized onions - Cream - Poultry stock - White beer
Butter croutons - Herb oil



PORK LUNG PORCHETTA - Orange sauce and Gremolata

Roasted winter vegetables

SMOKED BEEF PALETTE - red wine and fresh thyme sauce

Maple glazed carrots and parsnips



DECADED CHOCOLATE BROWNIE & fine sap sprinkles

Crushed "Maple Leaf" cookies

