

MENU TABLE D'HÔTE

Pour une soirée des fêtes réussie...

ENTREE

- Salade roquette, balsamique, pesto et croûton de mozzarella et tomates séchées
- Tartare de bœuf au parmesan
- Terrine de cerf, whisky et cardamome et tomates confites

POTAGE

- Crème du potager
- Velouté de volaille et persil frais
- Crème de pomme de terre douce et oignon rôti
(Corbeille de pain artisanal et beurre)

REPAS PRINCIPAL

- Pain de dinde bardée et farcie de brocoli et cheddar fort nappé d'une sauce au cognac
- Brochette de porc miel, moutarde et légumes Noël avec une sauce crémeuse
- Feuilleté de veau bourguignon et trois champignons

DESSERT

- Tartelette au sucre maison et crème fraîche (*portions*)
- Gâteau aux carottes, canneberges et coulis de caramel sucre à (*portions*)
- Choux à la crème au deux chocolats (+1.00\$/personne)
- Bûche de Noël et coulis de fruits (+1.00\$/personne)
- Table à desserts (+7.00\$/personne)
(2 variétés de tartes, 2 variétés de bûches, choux à la crème, gâteau au chocolat & salade de fruits)

PRIX

3 services (POTAGE, REPAS PRINCIPAL & DESSERT) **31.00\$/PERSONNE**

4 services (ENTREE, POTAGE, REPAS PRINCIPAL & DESSERT) **35.00\$/PERSONNE**

Pour un service à l'extérieur de notre salle, + 4.00\$

Un choix unique pour le repas - Pourboire et taxes non inclus - Prix sujet à changement sans préavis