

2^e services 20h30
(7 services)

Fêtez la nouvelle année avec nous !

Cocktail de bienvenue

Amuses bouches

Tarte fine aux poires, fromage migneron, pacanes rôties et pancetta
Crevette rôtie à l'huile vierge, fromage aux fines herbes, concombres marinés au gin, suprême de pamplemousse
et pain d'épices maison

Entrées froides

Foie gras maison, compotée de figes, billes de litchis au romarin, pains briochés maison
Ou
Étagé de blinis à la patate douce, lamelles de canard fumé, mousseline de chèvre frais et damier d'asperges

Entrées chaudes

Flan de carottes et graines de fenouil rôtis, écume de Xérès, coulis de poivrons rouge grillés et tuile de fromage
asiago Ou
Tortellini géant farci au fromage ricotta et jambon de Parme, cuisse de caille confite maison, sauce au vin blanc
et huile d'herbes

Notre marmite

Consommé de canard, champignons sauvages à l'huile de truffe, chip croustillante à la tomate et tapenade
d'olives noires

Frison digestif

Le trou normand au Calvados et granité à la pomme verte servi et flambé devant vous par notre chef

Plats principaux

Risotto aux légumes grillé et basilic frais, caviar d'aubergine Parmigiana et coulis de tomate à la provençale
Ou
Selle d'agneau farcie aux figes et estragon, tourtes de courgettes et duxelles de pleurotes, tombée d'épinards
aux pignons de pin et glace de viande aux lardons fumés
Ou
Filet de bar rayé croustillant, fèves vertes au beurre et amandes grillées, pommes de terre Anna, échalotes
braisées et citron confit sauce aux agrumes
Ou
Suprême de pintade rôti, polenta grillée, tomates cerise confites au thym, fromage 1608, chip de bacon à l'érable
et glace de viande aux canneberges

Dessert

Biscuit léger au cacao, croustillant praliné, duo de mousse passion chocolat et biscotti aux amandes

Flûte de mousseux à minuit

85\$ plus taxes