

## TABLE D'HÔTE DES FÊTES 2019

### Potages (1 choix)

Parmentier aux trois oignons  
Crécy à la bière rousse et au gingembre  
Crème de légumes du marché aux herbes

### Entrées (1 choix - supplément de 4,50\$ pour 4 services)

Rillettes de porc aux abricots, croûtons aux herbes et relish d'hiver  
Gravlax de saumon à la betterave, crème sure au citron confit, verdurette et vinaigrette acidulée.  
Salade de bébé épinards, roquette, poires caramélisées, vinaigrette à l'érable et noix de pécan grillées  
Crème brûlée au fromage Calumet, accompagnée de croûtons aux herbes et roquette

### Plats principaux (1 choix - supplément de 2\$ pour deux choix de plats)

Suprême de volaille aux poireaux, sauce au vin blanc	27
Mignon de porc, mijoté de champignons et sauce au vermouth	25
Risotto de champignons, tomates séchées et parmesan (Servi en repas, sans accompagnement)	28
Pavé de saumon au miso, poivrons rouges grillés, salsa d'avocat, tomate et coriandre fraîche	28
Macreuse de bœuf braisée, sauce bordelaise, oignons perlés et lardons	33

### Servi avec légumes du moment et un choix d'accompagnement

Riz aux petits légumes  
Mousseline de pommes de terre  
Pommes de terre au four  
Gratin de pommes de terre savoyard aux oignons et lardons (+ 1<sup>50</sup>)

### Desserts

Brownie moelleux, poires confites aux épices et caramel fleur de sel  
Bûchette pralinée aux noisettes et à la vanille  
Gâteau Mont-Café au chocolat noir, chocolat blanc, espresso et fleur de sel

## MENU TRADITIONNEL DES FÊTES

Crème de légumes  
Dinde en sauce et compote de canneberge  
Petit pâté à la viande  
Salade de chou  
Mousseline de pommes de terre  
Légumes du moment  
Bûche des fêtes

23<sup>25</sup>

**INFORMEZ-VOUS DE NOS OPTIONS DE COCKTAIL DÎNATOIRE  
ET DESSERTS MAISONS PERSONNALISÉS!**

