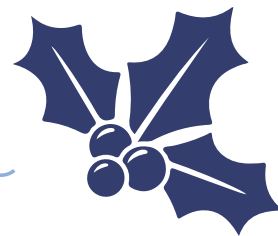




MENU DE NOËL



SOUPE DU JOUR

Crème De Carottes, Patates Douces & Gingembre Au Lait De Coco

SALADE JARDINIÈRE

Verdure mixte, tomates, concombres et vinaigrette maison



SALADE CÉSAR GRILLÉE

Coeur de romaine, parmesan, bacon, câpres frites, croûtons, fromage tortillon et vinaigrette maison

TARTARE DE BOEUF AU BLEUET & BASILIC

Intérieure de ronde, huile de pépin de raisin, basilic, échalottes françaises, ciboulette, sriracha, dijon, bleuets et croûtons

THON MARINÉ AU CARAMEL DE SOJA

Thon, sauce soja, huile ed sésame, sambal oelek, sirop d'érable, lime, huile de canola, vinaigre de riz, concombres et caviar de poivrons rouges

CREVETTES EN SAUCE MIEL & AIL

Quatre crevettes, crème, ail, sauce soja, échalottes françaises et oignons verts

RAVIOLIS FRITS FARCIS AU CANARD CONFIT

Pâte won ton frite, canard confit, gras de canard, poireaux, sauce crémée au fromage de chèvre et pistaches



PÂTES À LA JOUE DE BŒUF FAÇON STROGANOFF

Penne, joue de bœuf braisée, sauce crémée aux champignons, tomates cerises, oignons verts, crème sure et copeaux de parmesan

CUISSES DE CANARD CONFITES FAÇON GÉNÉRAL TAO

Deux cuisses de canard confites, sauce général tao, riz basmati, légumes et oignons Verts

TARTARE DE SAUMON À L'ÉRABLE

Cubes de saumon frais, sirop d'érable, pacanes, bacon, persil, ciboulette, oignons verts, câpres frites, mayonnaise, crème sure, frites maison et chips de taro

BAVETTE DE BŒUF AAA SAUCE AUX POIVRES

Bavette de bœuf angus AAA, sauce aux poivres, frites maison et légumes

MÉDAILLON DE MIGNON DE VEAU & QUEUE DE HOMARD

Mignon de veau, queue de homard, purée de yukon gold truffe & parmesan, légumes et sauce crémée au romarin



DESSERT