

Réveillon de Noël

Caille, foie gras, coing, ris de veau

*Pétoncle de la Gaspésie, clémentine, jus de barde,
estragon, pak choy*

*Cerf fondant, sauce grand veneur, topinambour confit,
cannelloni de poireau et céleri-rave, béarnaise, échalote
confite*

*Entremet au marron, orange confite, crème ganache
ivoire, sauce cacao-café*

Joyeux Temps des Fêtes !

Menu 4 services à 55\$

Association des vins 35\$

Christmas Eve

Quail, foie gras, quince, sweetbread

*Gaspésie scallop, clementine, bard jus, tarragon,
pak choy*

*Braised venison, grand veneur sauce, Jerusalem
artichoke, leek & celeriac cannelloni, béarnaise, shallot
confit*

*Chestnut cake, candied orange, ivory ganache cream,
cocoa-coffee sauce*

Happy Holidays !

4 courses menu 55\$

Wine pairing 35\$