

LE MENU DES FÊTES - 2024

24, 25 ET 31 DÉCEMBRE 2024

COCKTAIL DE CREVETTES (5)

SHRIMP COCKTAIL (5)

OU

TERRINE EN CROUTE, AUX HERBES ET PORTO

TERRINE IN CRUST, HERBS AND PORT

OU

CARPACCIO DE BETTERAVES ET FROMAGE TÊTE DE MOINE

BEET CARPACCIO AND TÊTE DE MOINE CHEESE



POTAGE CULTIVATEUR

CULTIVATOR SOUP

OU

FEUILLETÉ DE CHAMPIGNONS AUX HERBES

MUSHROOM AND HERBS PUFF PASTRY



POITRINE DE DINDE AUX OIGNONS ET CANNEBERGES, 78\$

SAUCE JUS DE DINDE, MARRONS ET CANNEBERGES

TURKEY BREAST WITH ONIONS AND CRANBERRIES, TURKEY JUICE, CHESTNUT AND CRANBERRY SAUCE

OU

SAUMON FARCI FROMAGE ET CHAIR DE CRABE, SAUCE VIN BLANC ET CITRON 83\$

SALMON STUFFED WITH CHEESE AND CRAB MEAT, WHITE WINE AND LEMON SAUCE

OU

CÔTE DE BŒUF RÔTIE, SAUCE POIVRE 89\$

ROASTED PRIME RIB, PEPPER SAUCE

OU

CHAMPIGNONS WELLINGTON (PLAT VÉGÉTARIEN) 60\$

MUSHROOMS WELLINGTON (VEGETARIAN)



MIGNARDISES MAISON

HOMEMADE SWEETS

Taxes et frais de service en sus - Taxes and service charges not included