



Menu table d'hôte Décembre 2024

Les vendredis et samedis soir

Mode de paiement Virement bancaire ou argent comptant

* Aviser en cas d'allergie *

Mise en bouche

Rillettes de veau, scone aux raisins secs et compote de pomme aux sésames rôtis

Entrée froide

Tartare de saumon sur betterave marinée, prosciutto de chevreau et fromage à la crème aux câpres

Potage

Velouté à l'inspiration du moment

Plat principal

Étagé de gratin Dauphinois et agneau, effiloché de lapin, copeaux de Pecorino et crème de poireaux
ou

Suprême de canard, céleri-rave et chou de Savoie braisés au beurre de curcuma et coulis de canneberges

Dessert

Crème brûlée, gâteau à la courge aux épices et flan aux fraises

Un seul prix 80\$ par personne (2 personnes minimum par boîte)

Un choix de plat principal par boîte

Taxes en sus