



Menu De La Saint Sylvestre

31 décembre

LES ENTRÉES

99\$

3 verres de vin
Taxes et service
inclus

1^{er} service

Crème brûlée de foie gras parfum de grany smith
Sauvignon blanc, Smoking Loon, Californie

2^e service

Cromesquis d'escargot de Bourgogne

3^e service

Boulettes de canard laquées épicées et sucrées
Monastrell, Jaleo, Espagne

LES PLATS PRINCIPAUX

Filet mignon en robe de bacon sauce à la moutarde et
érable,

Rösti et haricots

Vin Rouge: Tempranillo Vega Sindoa, Espagne

ou

Pétoncles géants rôtis, sauce au homard

Servis sur risotto citron et pois vert

Vin blanc: Chardonnay, Hayes Valley, Californie

ou

Tempura de langoustines mayo au citron vert confit,

Basmati à la coriandre, poivrons rôtis

Vin blanc: Chardonnay, Hayes Valley, Californie

LE DESSERT

Panna cotta à la vanille et sa compote de fruits rouge
Café et infusion


aussi inclus
ANIMATION ET MOUSSEUX
DE MINUIT
★★★★★