

Le réveillon

Menu du jour de l'an

POUR COMMENCER

Entrées à la carte

Salade César 14 \$

Brie fondant 22 \$
Chutney de mangue

Carpaccio de bœuf 23 \$
Romarin fumé, roquette
et copeaux de parmesan

Calmars frits 24 \$
Mayonnaise épicée

Plateau de tapas 80 \$
À partager, 4 à 6 personnes

LA TABLE D'HÔTE

Velouté ou salade, trou normand et dessert
inclus avec votre plat principal

Velouté de champignons
Crème et huile de truffe

ou

Salade de kale
Pacanes, érable, vinaigrette aux framboises

ENTRE DEUX SAVEURS

Trou normand

LES PLATS

Morue en croûte d'herbes 52 \$
Sauce crémeuse aux crevettes
Risotto au citron et
légumes du jardin

Veau braisé au porto 61 \$
Bleuets et pleurotes
Purée de pommes de terre au romarin,
à l'ail et au gruyère

Filet mignon AAA · 8 onces 71 \$
Sauce au poivre rose et au cognac

Surf & turf 92 \$
Filet mignon 8 onces et
queue de langouste

Filet mignon et surf & turf :
pomme de terre au four et légumes du jardin

POUR FINIR

**Beignets aux pommes
faits maison**
Dulce de leche

