

# 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

