

Table d'hôte des fêtes 50\$

MENU RESTO-BAR

ENTRÉES

SALADE VERTE SIGNÉ M

POTAGE DU MOMENT

RILLETTE DE CANARD + 4

Chutney aux abricots, gelée de cidre, cipollinis marinés et croutons maison

PLATS PRINCIPAUX

SHORT RIB DE BOEUF

Cuit 12 heures, laqué à la bière et sauce hoisin. Purée de pomme de terre à l'ail confit et légumes rôtis

JOUES DE PORC

Sauce à la bourguignonne. Lardons, oignons perlés, champignons et demi-glace au vin rouge.
Purée de pomme de terre à l'ail confit et légumes rôtis

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ

Sauce vierge à la canneberge et romarin, riz et légumes rôtis

ORECCHIETTE

Sauce à la crème et au pesto, saucisse merguez grillé, petits pois, tomates cerises confites, noix de pins rôtis et copeaux de padano

DESSERT

MINI DÔME CHOCO-POIRE ET CAFÉ

MINI DÔME AGRUMES YOGOURT ET AMANDES



TAXES ET SERVICE EN SUS