

# Menu réveillon de Noël

Lundi 24 décembre



Foie gras au torchon, confiture à l'érable et pain d'épices maison

ou

Velouté de cèpes comme un cappuccino

ou

Risotto de crevettes sautées à l'ail et flambées au pastis

-----

Médallions de lotte sautée infusée au safran et zestes d'oranges

ou

Cuisse de canard confit, pommes de terre sarladaises et jus réduit au porto

ou

Mijoté de sanglier, sauce à la gelée de bleuets

-----

Bûchette de Noël au biscuit chocolat et fruits rouges

-----

Café régulier, thé ou tisane

Prix par personne hors taxes et service 15% : 59\$ - Réservations au 514 313 8019

(Confirmation par carte de crédit. Toute annulation ou modification doit être reçue avant minuit le jeudi 20 décembre)

# Christmas dinner

Monday, December 24



Duck foie gras « au torchon », maple chutney and homemade gingerbread

or

Veloute of cep mushrooms, cappuccino style

or

Risotto of prawns sauteed in garlic and flambeed in pastis

-----

Monkfish medallions infused with saffron and orange zests

or

Duck leg confit, "salarraises" potatoes and port reduction

or

Old fashioned boar stew, blueberry sauce

-----

Chocolate biscuit and red berry Christmas yule log

-----

Regular coffee, tea or herbal tea

Price per person, excluding service and 15% taxes : \$59 - Book now at 514 313 8019

(Credit card confirmation requested. All changes/cancellations have to be made by midnight December 20. Non-refundable after that date)