

EN VIGUEUR DÈS LUNDI, LE 21 NOVEMBRE

Menu de Noël 2011

TABLE D'HÔTE CHAUDE

MENU GOURMAND CHAUD

Mini laitue vinaigrette de betterave

Une entrée froide

Un poisson chaud

Une viande chaude

Féculent et légumes

Pain et beurre

Plateau de bûches assorties et coulis

\$21.95 par personne



FAITES VOTRE SÉLECTION

ENTRÉES GOURMANDES

1. Sushis variés (3/pers.)
2. Feuille de riz aux crevettes et herbes fleuries
3. Saumon mariné style Cosmopolitain cuit à l'unilatéral
4. Fagotin d'asperges, carpaccio de bœuf et foie gras au torchon
5. Rillettes de canard maison avec croûton de pain au miel et 7 grains
6. Brochette aux deux satay (poulet et crevette) et omelette vapeur au mirin

VIANDES CHAUDES

1. Navarin d'agneau aux oignons perlés et légumes
2. Mijoté de bœuf à l'érable et gingembre
3. Rôti de poitrine de dinde farcie aux abricots et jus à la sauge
4. Cuisse de canard sautée au cassis
5. Longe de veau rôti sauce crémée aux pleurotes

POISSONS CHAUDS

1. Flétan rôti au four, mousse de chardonnay
2. Choucroute océane (2 poissons et 1 crevette)
3. Médailillon de lotte mijoté, sauce aux fruits de mer
4. Turbot en croûte d'olive, sauce à la tomate séchée
5. Mérou poché enrobé d'épinard, velouté à la noix de coco

