



Menu dégustation Noël 10^e édition

24-25 décembre 2015

Carpaccio de pétoncle et flanc de porcelet

—

Cannelloni de crabe des neiges et Bloody César

—

Terrine de Foie gras au Xérès 1976
Poire confite à la vanille, pain brioché, crumble de peau de poulet
pickle de armillaire de miel

—

Cerf cendré
Choux de Bruxelles, oignons rôtis, carottes, jus Bordelais

—

Le St-Nitouche, croustillant de graines de citrouille,
potimarron confit et huile de graines de citrouille

—

Roche de rivière

—

Pouding de Noël

—

Mignardises

115\$
Accord mets et vins 185\$
Pourboire 15% et taxes en sus