

Menu du nouvel An

PREMIER SERVICE – 17H30

*Le canard en trois façons, salade balsamique
(terrines de foie gras, cuisse confite émincée de magret mi-cuit)*

ou

*Le soufflé de Saint-Jacques minute, beurre d'orange
basilic*

*La pierrade festive
(côte d'agneau, filet mignon et grosses crevettes)*

ou

*Le pavé de Morue rôti au beurre salé et lard fermier,
posé sur ses lentilles vinaigrettes*

ou

*Le suprême de poule faisane grillé sur choux braisé et
crème d'Oka*

La banana split revisitée par Fabien

Café régulier ou thé

Prix par personne : 45 \$ (plus taxes et service)

Menu pour enfants (12 ET-) disponible lors du premier service
Kids menus are available during the first service
Les invités du premier service doivent quitter au plus tard à 20h
Patrons invited to the first service must leave by 8 pm

Menu du nouvel An

DEUXIÈME SERVICE – 20H30

*Le canard en trois façons, salade balsamique
(terrines de foie gras, cuisse confite, magret mi-cuit)*

*Le soufflé de Saint-Jacques minute, beurre d'orange
basilic*

Le granité de spumante citronné

*La pierrade festive
(côte d'agneau, filet mignon et grosses crevettes)*

ou

*Le pavé de Morue rôti au beurre salé et lard fermier,
posé sur ses lentilles vinaigrettes*

ou

*Le suprême de poule faisane grillé sur choux braisé et
crème d'Oka*

La banana split revisitée par Fabien

ou

La mousse aux deux chocolats belges

Café régulier, thé ou tisane

Prix par personne : 60 \$ (plus taxes et service)

New Year's Eve menu

FIRST SERVICE – 17H30

*Trilogy of duck, salad balsamic
(terrines of foie gras, half cooked magret and potted duck)*

or

The scallops soufflé, orange butter and basilic

*The new year's eve pierrade
(lamb chop, filet mignon and larges shrimps)*

or

*Steak of cod roasted in salted butter and bacon served
on vinagred lens*

or

*Grilled supreme of pheasant and Braised Cabbage, Oka
cheese sauce*

Mashed banana, mousse of yogurt and crispy chocolate

Coffee or tea

Price per person : 45 \$ (plus taxes & service)

Menu pour enfants (12 ET-) disponible lors du premier service
Kids menus are available during the first service
Les invités du premier service doivent quitter au plus tard à 20h
Patrons invited to the first service must leave by 8 pm

New Year's Eve menu

SECOND SERVICE – 20H30

*Trilogy of duck, salad balsamic
(terrines of foie gras, half cooked magret and potted duck)*

The scallops soufflé, orange butter and basilica

Spumante and lemon sorbet

*The New Year's Eve pierrade
(lamb chop, filet mignon and larges shrimps)*

or

*Steak of cod roasted in salted butter and bacon served
on vinagred lens*

or

*Grilled supreme of pheasant and Braised Cabbage, Oka
cheese sauce*

mashed banana, mousse of yogurt and crispy chocolate

or

The « black'n white » mousse of belgian chocolate

Coffee or tea

Price per person: 60 \$ (plus taxes and service)

